RECETAS DE NUESTRA FAMILIA

Incluye las recetas tradicionales
(o no, pero muy ricas) de las familias Stiefel, Perego, Gandolla y sus descendientes y amigos

Recopiladas por Marta Stiefel Ayala y María Ofelia Stiefel



Contenido



Reuniones Familiares en Villa Warcalde



Las tres Ofelias y Tatana



Parte de la familia Stiefel-Orías



Otito Stiefel y parte de su familia



...Y no podía faltar el mate de la tarde



Siempre popular, vino y empanadas



Gran atracción: la famosa tirolina.

Demostrando: Tomás y Santino



BEBIDAS

GUINDADO

Susana González Albarracín

INGREDIENTES
1 ¼ litro de agua destilada
1 ½ kilo de azúcar
1 litro de alcohol puro
2 kilos de guindas

MODO DE PREPARACIÓN
Hacer el almíbar con el agua y el azúcar, cocinando y revolviendo hasta que esté medio espeso, a punto. Dejar enfriar. Agregar el alcohol y las guindas sin palitos. Embotellar y dejar reposar durante dos meses, por lo menos, antes de consumir.





LICOR DE HUEVO

Susana González Albarracín

INGREDIENTES
¾ litro de leche fresca entera
½ kilo de azúcar
1 barrita de vainilla
6 yemas
3 claras
1 litro de alcohol fino

MODO DE PREPARACION
Se hierve la leche con el azúcar y la barra de vainilla durante unos 5-6 minutos. Se saca del fuego y se deja enfriar bien. Aparte batir muy bien las yemas y las claras. Agregar a la leche ya fría. Se mezcla muy bien. Se le agrega el alcohol. Es conveniente filtrar con un colador muy finito o con una muselina. Se le puede poner menos alcohol, o sustituir parte del alcohol por oporto.

NOTA: Algunas cocineras usan sólo las yemas.



CLERICÓ

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1 botella de vino blanco o tinto
50 gr. de frutillas cortadas en rodajas
100 gr. de uvas
100 gr. de duraznos en rodajas
100 gr. de ananá cortado en cubitos
100 gr. de manzanas cortada en gajitos
Cubitos de hielo al gusto
1 medida de gin (opcional)
Azúcar al gusto (opcional)

MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una jarra grande la fruta cortada, el vino, y si se quiere el gin. Revolver bien con una cuchara de madera. Agregar azúcar a gusto, si lo requiere el vino. Agregar el hielo y revolver. Servir en una copa, siempre con poquito de hielo y fruta. Al final, se puede comer la fruta con un tenedor. ¡Riquísima!

NOTA: se puede poner cualquier tipo de fruta fresca, aún rodajitas de limón.

SANGRIA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1 botella de vino blanco o tinto
Jugo de dos naranjas
1 naranja cortada en rodajas
1 limón cortado en rodajas
Cubitos de hielo
30 ml de cognac (opcional)
Azúcar al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una jarra grande el vino, el cognac y el jugo de naranja. Añadir el azúcar al gusto. Revolver bien con cuchara de madera. Agregar las rodajas de limón y naranja. Poner en la heladera y al servir agregarle los cubitos de hielo. Revuelver antes de servir en copas y deje la fruta en la jarra.

NOTA: Se le puede agregar soda, vermouth, triple sec o cointreau. Se le puede agregar un poquito de otra fruta como duraznos o damascos.

Reuniones Familiares en Córdoba



Caroso presentando el trabajo de genealogía



Caroso trabajando en el árbol genealógico



Cuatro de las primas: Susana, Tatana, Ofelia y Elena, ya las tías viejas



Disfrutando del quincho



Cuando Giselle fue a Córdoba y Cat la fue a buscar



En Alta Gracia, con Giselle y Marina, la esposa de Gustavo, hijo de Carlitos Stiefel


CARAMELOS, BOMBONES

CARAMELOS

CARAMELOS DE MIEL

Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
450 gr. de azúcar refinada (1 lb)
150 gr. de miel (1/2 taza)
Agua
Azúcar molida

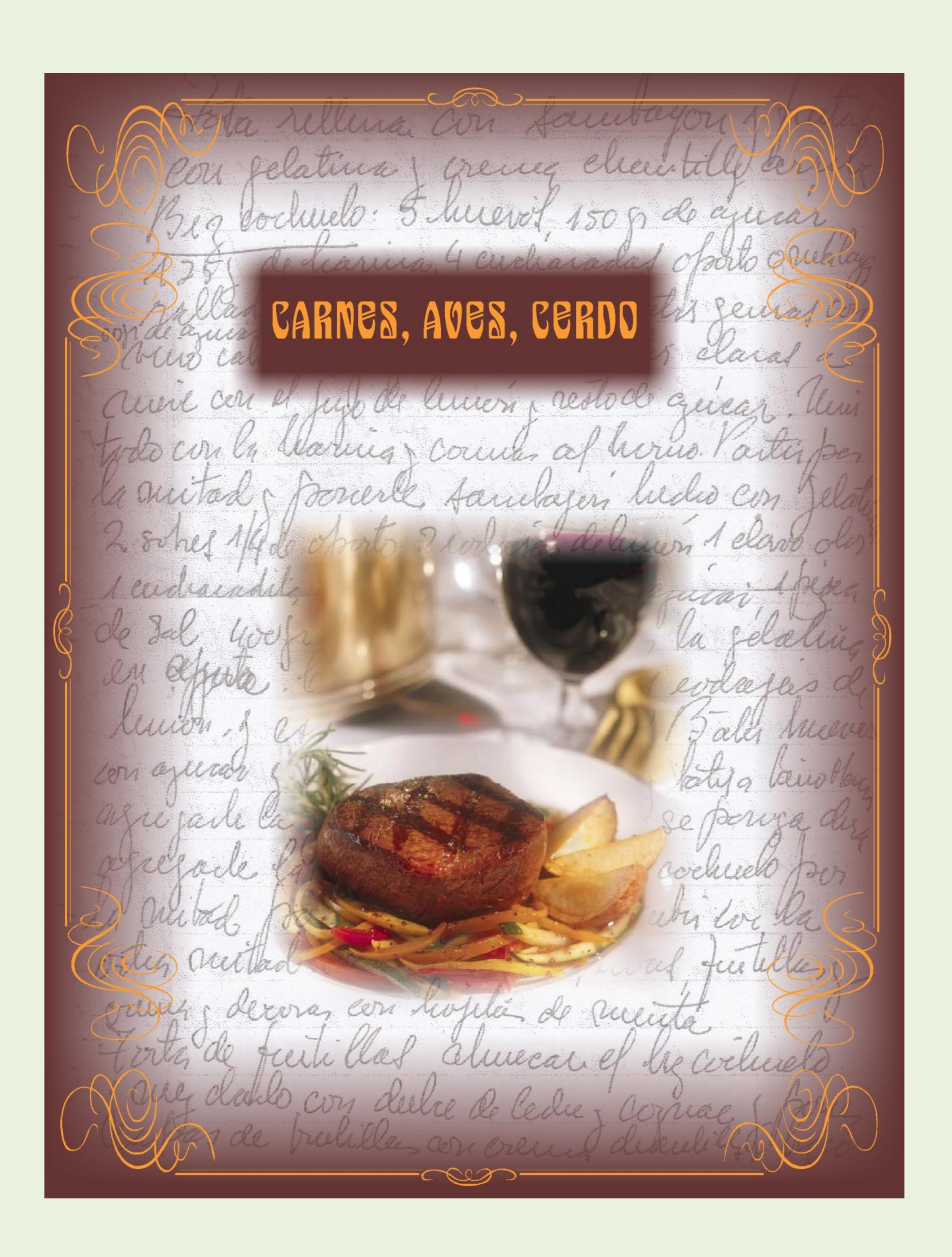
MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una cacerola el azúcar y cubrir hasta la misma altura con agua. Agregarle la miel y dejar cocinar hasta que tome punto de caramelo.
Mientras, sobre una bandeja, poner azúcar molida como de 1 cm de espesor; marcar hoyitos con la punta de un huevo y echar en cada hoyito una cucharadita de la primera preparación. Espolvorear encima con azúcar molida y dejar enfriar. Cuando estén fríos conservarlos en un frasco hermético, con una bolsita de cal.

NOTA: el almíbar no debe revolverse mientras se cocina.

Dice Ofelia: sabíamos hacer estos caramelos en la Estancia "El Paraíso" cuando éramos chicos.



CARNES, AVES, CERDO



CARNES, AVES, CERDO

BIFES A LA CRIOLLA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1/2 kilo de carne cortada en bifes bien finitos
1 cebolla cortada a pluma
1 pimiento cortado en tiras
1 tomate cortado en rodajas finas
2 papas cortadas en rodajas finas
1 hoja de laurel
1 cucharada de orégano
Aceite y sartén grande y pesado con tapa

MODO DE PREPARACIÓN
Se fríen los bifes en poco aceite. Se separan. Se coloca la mitad de la carne en la base del sartén. Cubrir con la mitad de las cebollas, del pimiento y del tomate. Agregar un poquito de sal y pimienta. Se coloca otra capa de carne y se cubre con las capas de cebolla, pimiento, y tomate y un poquito de sal y pimienta. Por último, se cubre toda la superficie con las rodajas de papa. Se le agrega sal, pimienta, laurel y orégano. Se tapa y se cocina a fuego lento. Si está muy seco, se le puede agregar un poco de caldo o agua.





EMPANADAS DE CARNE



Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES

1/4 taza de aceite
2 cebollas picadas finas
1 kg de carne picada
Sal y pimienta al gusto
100 gr. de aceitunas verdes, enteras si con chicas o cortadas en pedacitos si son grandes
1 cucharada de pimentón dulce
100 gr. de pasas de uva
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de ají molido o triturado (opcional)
1 cucharada de especies mezcladas
3 huevos duros, cortados en pedacitos
Tapas de para empanadas de horno



MODO DE PREPARACIÓN

Para el relleno, se pican las cebollas y se rehogan en aceite. Se agrega la carne picada y se cocina a media cocción, dorándola un poco. Se le puede agregar un poquito de agua o caldo si está muy seca. Separarla del fuego y agregarle el resto de los ingredientes, menos los huevos. Mezclar bien y cocinar un poquito más. Colocar en una fuente alta la carne y desparramar encima los huevos duros picados. Dejar que se enfríe en la heladera. Armar las empanadas y cocinar a horno caliente hasta que estén doraditas. Servir calentitas.



ESCABECHE DE POLLO

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1 kilo, 200 gr. de presas de pollo (3 lb.)
1 1/2 tazas de aceite
Sal y pimienta al gusto
2 cebollas cortadas a la pluma gruesa
2 dientes de ajo, picados
2 zanahorias cortadas en bastoncitos
2 puerros cortados gruesos
1 pimiento rojo, cortado
1 pimiento verde, cortado
1 taza de vino blanco
½ taza de agua, más o menos
1 taza de vinagre de manzana
1 cucharada de azúcar
1 hoja de laurel
1 ramita de orégano y otra de romero
1 cucharada de pimienta negra en granos

MODO DE PREPARACIÓN
En una cacerola, colocar la mitad del aceite y dorar cada presa de pollo hasta dorar todas. Retirar el pollo. Agregar en la olla el resto del aceite e incorporar la cebolla, el ajo, los pimientos, las zanahorias, los puerros, el azúcar y mezclar todo bien. Añadir el vino blanco y el vinagre. Cocinar unos minutos. Agregar el pollo, las hierbas, el agua y la pimienta. Cocinar a fuego lento hasta que el pollo esté cocido. Cambiar a un recipiente de vidrio y dejar enfriar. Servir frío.



ESCALOPES DE CARNE

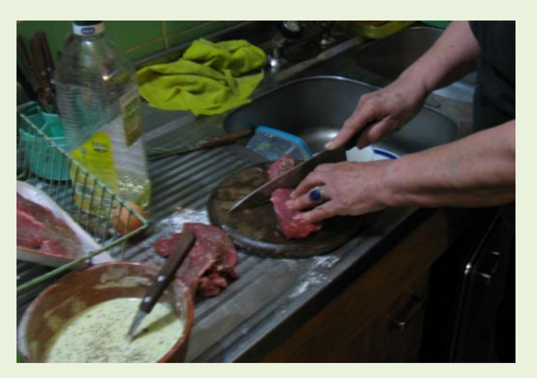
María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
Carne cocida, en rebanas finitas
1 taza de harina (128 gr.)
1 huevo batido
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharada de perejil fresco, picado
Leche para hacer una mezcla más o menos espesa
Sal y pimienta al gusto



MODO DE PREPARACIÓN
Hacer una masa espesita con todos los ingredientes. La carne tiene que estar cortada finita ,bien cocida y sequita. Pasarlas por la masa y dorar en aceite. Servir caliente.

NOTA: se puede hacer con pollo o lengua, cortado en rebanadas finitas.









ESTOFADO

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1/2 kg de pulpa (1 libra)
1/4 taza de aceite de oliva
1 cebolla mediana, cortada finita
1 pimiento dulce, cortado en rebanaditas
2-3 dientes de ajo, picados
1 cucharada de perejil fresco, picado
1 cucharada de albahaca fresca, picada
1 cucharada de orégano fresco, picado
2-3 hojitas de laurel
1/2 taza de vino tinto
2 latas de tomate al natural
Sal y pimienta al gusto
Hongos y zanahorias, opcional

MODO DE PREPARACIÓN
En el aceite, dorar la carne con la sal de los dos lados, a fuego fuerte. Agregarle la cebolla, el ajo y las especies. Freír unos minutos, agregarle el pimiento, freír unos minutos. Bajar un poco el fuego y agregar el vino, los hongos y zanahorias y cocinar unos minutos. Agregar el tomate, cubrir y cocinar a fuego lento hasta que la carne esté blandita. Servir con la pasta de preferencia.



ESTOFADO CRIOLLO

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 kilo de carne (colita de cuadril o rosbif)
Sal y pimienta al gusto
2 cebollas, cortadas en cuadraditos
1 diente de ajo, picado
1 pimiento, cortado en cuadraditos
1/2 pocillo de té de aceite
2 latas de tomates perita, cortados
1 cucharada de azúcar
1 taza de vino tinto
1 hoja de laurel
1/4 de taza de perejil fresco picado
Orégano y romero al gusto
Caldo de carne (opcional)
1 taza de agua caliente
Hongos secos (opcional)



MODO DE PREPARACIÓN
Poner la mitad del aceite en una cacerola a fuego moderado; colocar la carne y sellar en ambos lados que quede bien doradita. Retirar de la olla y reservar aparte. En la misma olla agregar el resto del aceite, agregar las cebollas y el ajo y rehogar. Incorporar el pimiento y rehogar. Agregar las latas de tomate. Incorporar el azúcar y el vino, dejar que rompa el hervor; colocar la carne y agregar el laurel, el orégano y el romero. Agregar el perejil y los hongos previamente remojados. Agregar agua caliente o caldo si fuese necesario. Tapar y dejar cocinar a fuego lento por 1 1/2 horas. Servir con pastas de cualquier tipo.
Opcional: Agregar papas y zanahorias o arvejas.

OSOBUCO (OSSO BUCO)

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1 kilo de osobuco (4 osobucos)
1 cebolla grande
1/2 pimiento
1/2 taza de aceite de oliva virgen extra
1/2 vaso de vino blanco
1 caja de puré de tomate
2 dientes de ajo
1 ramillete de perejil
1 hoja de laurel
Harina
Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN
Se salpimientan los osobucos y se enharinan generosamente. En una cacerola grande, se pone un poco del aceite y se doran bien los osobucos. Se dejan aparte. Se pica la cebolla y el pimiento y, se doran en el mismo aceite, agregando el resto del aceite. Se incorpora primero el vino blanco, luego un poco del caldo, y a los dos o tres minutos, la caja de puré de tomates. Se baja el fuego y se tapa la cacerola. Se pican el perejil y los dientes de ajo. Se agregan a la salsa. Se incorpora la carne. A los pocos minutos se corrige la sal y se añade la pimienta. Se controla de vez en cuando la salsa y se le puede echar un poco de más de caldo y/o puré de tomate; la salsa debe quedar espesita y cubrir la carne. Seguir cocinando a fuego lento con la cacerola tapada; después de hora u hora y media, si la carne empezara a separarse del hueso, quiere decir que esta casi hecho. Se sube el fuego, se revuelve y a los cinco minutos ya esta listo. Se sirve con pastas, especialmente capelettis. Se le puede agregar 2 cucharadas de apio y zanahorias en rebanadas.

PAN DE CARNE

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1kg de carne de res picada
2 cebollas medianas
1 diente de ajo
2 cucharadas de perejil
1 cucharadita de orégano
3 huevos
1/2 taza de pan rallado
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Poner la carne en un bol. Picar las cebollas muy finitas, picar bien el ajo con el perejil y agregar a la carne. Incorporar los huevos, el pan rallado y las especies. Trabajar la preparación con las manos hasta amalgamar todos los ingredientes. Formar un pan rectangular y colocarlo en una asadera sobre papel de aluminio y cerrarlo; cocinar en horno a fuego moderado durante 45 minutos; destaparlo, controlar si esta cocido y dejarlo destapado 15 minutos más que se dore. Cortar en rebanadas y servirlo acompañado de zapallitos al horno, puré de papas y ensaladas.



PASTEL DE CARNE

Lola María Insúa de Stiefel

INGREDIENTES

Puré
1 kg de papas (2.2 lb)
Sal y pimienta al gusto
2 huevos
2 cucharadas de harina
50 gr. de manteca (3 cucharadas)
50 gr. de queso de rallar (1/2 taza)
1/2 cucharadita de nuez moscada

Relleno
1/4 taza de aceite
2 cebollas picadas finas
1 kg de carne picada
Sal y pimienta al gusto
100 gr. de aceitunas verdes, enteras si son chicas o cortadas en pedacitos si son grandes
1 cucharada de pimentón dulce
100 gr. de pasas de uva, remojadas en agua caliente
1 cucharada de azúcar
1 cucharada de ají molido (opcional)
1 cucharada de especies mezcladas
3 huevos duros, cortados en pedacitos

MODO DE PREPARACIÓN

Para el relleno, se pican las cebollas y se rehogan en aceite. Se agrega la carne picada y se cocina a media cocción, dorándola un poco. Se le puede agregar un poquito de agua o caldo si está muy seca. Separarla del fuego y agregarle el resto de los ingredientes, menos los huevos. Mezclar bien. Colocar en una fuente alta la carne y desparramar encima los huevos duros picados. Dejar que se enfríe

en la heladera. Cuando se vaya a hornear hacer el puré.
Para el puré, se hierven las papas peladas. Se hace un puré. Se le agregan los huevos y el resto de los ingredientes. Se le puede agregar un poquito de leche si está muy seco. Agregar el puré arriba del relleno, sellándolo bien en los bordes de la fuente. Espolvorearlo con un poquitos de azúcar y un poquito de canela. Cocinar en horno caliente hasta que el puré esté doradito. Opcional: usar puré de calabazas con los mismos condimentos. O hacer mitad puré de papas y mitad puré de calabazas.





MILANESAS CON PAPAS FRITAS

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
500 g (17 oz) de carne de res tiernita cortada bien finita (nalga, pulpa, etc.)
3 huevos
3 cucharadas de perejil fresco picado
300 g. (10 ½ oz.) de pan rallado
4 papas medianas
½ litro de aceite para freír
Sal y pimienta

MODO DE PREPARACION
Sacarle toda la grasa a la carne. Golpearlas con una masa de madera para que resulten delgadas. Sazonar con sal y pimienta. Batir los huevos y agregarles el perejil. Colocar el pan rallado en un plato chato. Pasar la carne primero por el huevo y luego por el pan rallado, aplastando y cuidando que queden bien cubiertas. Calentar aceite en un sartén; poner las milanesas y freírlas por ambos lados hasta que estén doraditas. Poner en una fuente con papel absorbente y mantener calientitas. Pelar las papas y cortarlas en bastones. Lavarlas y secarlas muy bien. Poner aceite en un sartén. Freír las papas hasta que estén doraditas; escurrir y poner en una fuente con papel absorbente. Condimentar con sal y pimienta al gusto. Servir en el momento. Acompañar con rodajas de limón. Servir con una rica ensalada verde.









POLLO A LA CACEROLA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
Pollo entero, o como 8 presas de pollo (muslos, patas o pechugas)
Sal y pimienta al gusto
Jugo de 1/2 limón
1/4 pocillo de aceite (1/3 de taza)
4 dientes de ajo, enteros
2 cebollas chicas, cortadas en cuadritos
2 cebollas de verdeo, picadas
1 pimiento rojo chico, cortado en cuadritos
1 pimiento verde chico, cortado en cuadritos
1 taza de té de vino blanco (8 oz)
1 lata de puré de tomates (500 gr.) o 2 1/2 tazas
1 lata de tomate perita (opcional)
1 hoja de laurel
Orégano, dos cucharaditas o al gusto
1 cucharada de pimentón dulce



MODO DE PREPARACIÓN
Limpiar bien las presas de pollo, salar, pimentar y bañarlas en el jugo de limón. Dejar reposar por unos minutos. En una sartén u olla, agregar el aceite, calentar y sellar los trozos de pollo hasta dorar por ambos lados, luego sacar y reposar. En una olla, colocar el resto del aceite, agregar los dientes de ajo, dorarlos y retirarlos. Agregar las cebollas comunes al aceite, agregar sal y rehogar. Añadir las cebollas de verdeo y los pimientos y seguir cocinando sin que se queme. Agregar el vino blanco y dejar hervir por unos minutos. Incorporar todos los tomates y las hierbas. Disolver el pimentón en agua caliente o caldo, incorporar. Agregar las piezas de pollo. Cocinar por 45 minutos hasta que el pollo esté cocido. Servir con papas o pasta.
NOTA: Al final, se pueden agregar distintos vegetales al gusto.



POLLO CON FRUTAS SECAS

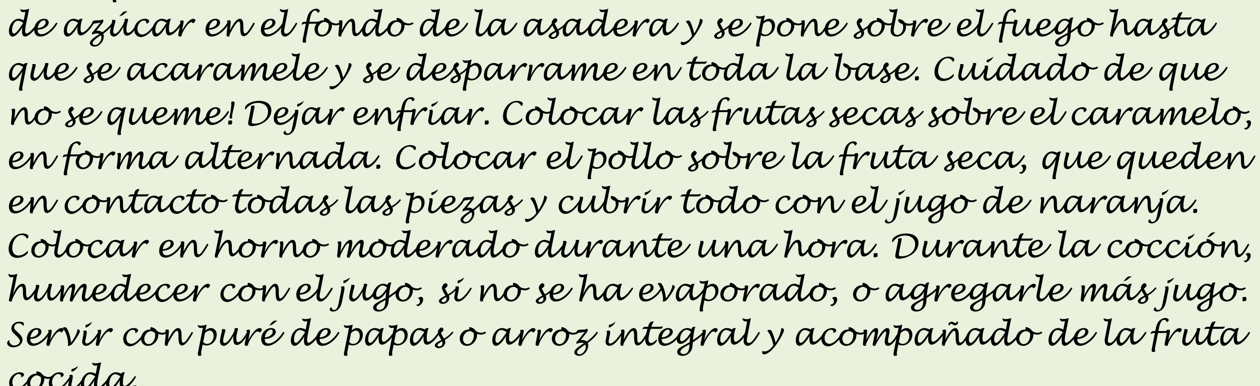
María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1/2 kilo de pechugas
1/2 kilo de muslos
1/4 kilo de ciruelas secas
1/4 kilo de peras secas
1/4 kilo de damascos secos
1/2 litro de jugo fresco de naranjas
3 cucharadas de azúcar
Asadera honda de metal

MODO DE PREPARACIÓN


Se desparraman las 3 cucharadas


de azúcar en el fondo de la asadera y se pone sobre el fuego hasta que se acaramele y se desparrame en toda la base. Cuidado de que no se queme! Dejar enfriar. Colocar las frutas secas sobre el caramelo, en forma alternada. Colocar el pollo sobre la fruta seca, que queden en contacto todas las piezas y cubrir todo con el jugo de naranja. Colocar en horno moderado durante una hora. Durante la cocción, humedecer con el jugo, si no se ha evaporado, o agregarle más jugo. Servir con puré de papas o arroz integral y acompañado de la fruta cocida.

VITEL TONÉ

María Ofelia Stiefel

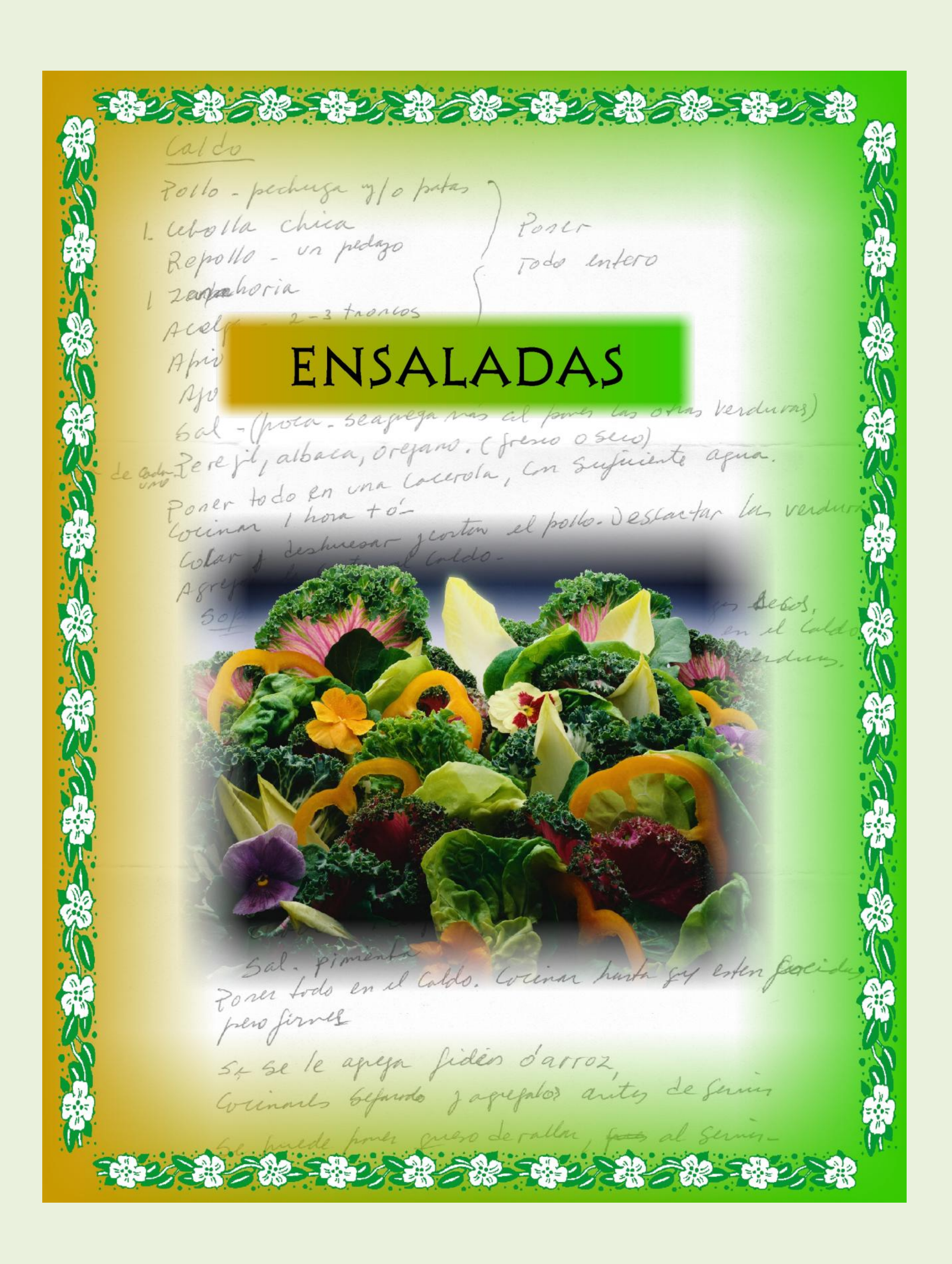


INGREDIENTES
1 pesceto atado
Sal gruesa
Pimienta en grano
Orégano
Cebolla
Para la salsa:
1 lata de atún al natural
4 filetes de anchoas
1/2 taza de mayonesa (4 oz)
1/2 pocillo de vinagre de manzana (1/4 de taza)
1 cucharada de alcaparras
1/2 taza de crema (4 oz)
1/2 pocillo de vino blanco (1/4 de taza) - opcional


MODO DE PREPARACIÓN

Cocinar el pesceto atado para que no pierda la forma en agua, con la sal, la pimienta, el orégano y la cebolla. Dejar enfriar. Una vez frio, cortar el pesceto en rodajas finas. Mezclar todos los demás ingredientes menos la crema para hacer la salsa. Procesar. Luego agregar la crema. Colocar el pesceto en una fuente alternando con la salsa. Decorar con alcaparras, huevos duros y perejil. Servir frio.



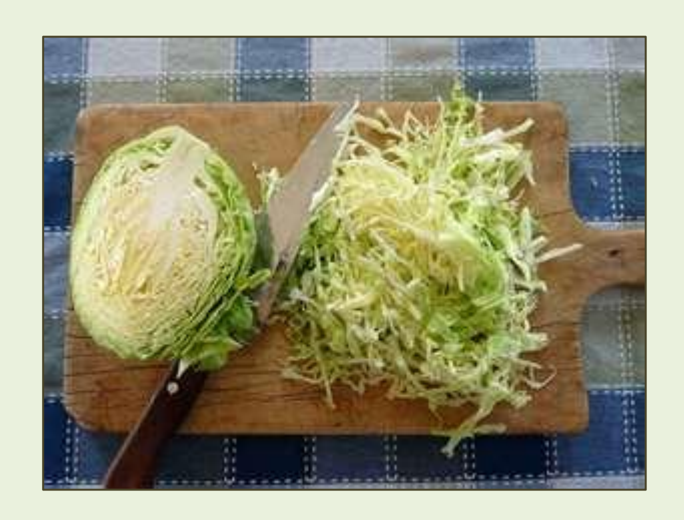


ENSALADAS

ENSALADAS

ENSALADA DE REPOLLO

Marta Stiefel Ayala



INGREDIENTES
½ repollo, cortado en tiritas muy finitas
1 manzana chica
½ taza de pasas de uva
3 zanahorias ralladas
¼ de taza de nueces picadas finas (40 gr.)
3 cucharadas de yogurt griego natural, sin gusto
2 cucharadas de mayonesa
Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Poner el repollo ya cortado en un colador. Hervir como 2 litros de agua y echar el agua hirviendo sobre el repollo que se moje todo muy bien. Dejarlo escurrir bien. Una vez que esté frío, agregar el resto de los ingredientes y revolver muy bien. Tapar y dejar en el refrigerador varias horas antes de servir. Tiene que resultar un poco dulzona; si se quiere más dulce, agregar una cucharadita de miel o azúcar.



ENSALADA DE REPOLLO CON MAYONESA

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1/3 de un repollo mediano cortado finito
1 manzana mediana
1 zanahoria grande rallada
1/2 taza de pasas
1/2 taza de nueces

Salsa
1/3 taza de mayonesa
1/3 taza de crema agria o yogurt griego natural
2 cucharadas de vinagre de vino blanco
1 cucharada de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar bien los primeros ingredientes. Hacer la salsa y mezclar bien con la primera preparación. Refrigerar antes de servir.



ENSALADA DE REPOLLO

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 repollo mediano cortado finito
½ taza de aceitunas negras picadas
½ taza de nueces picadas
3 cucharadas de crema de leche
1 cucharada de aceite
½ cucharada de vinagre
Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Se corta el repollo en tiritas bien finitas sacado las partes duras y gruesas. Se lo pone en un bol y se le echa agua hirviendo hasta cubrirlo; se lo deja unos 10 minutos, se le saca el agua y se lo pone en agua bien fría por ½ hora. Se escurre bien y se le agregan las aceitunas y las nueces, sal y pimienta al gusto, el vinagre y aceite y al final se añade la crema de leche.



SALPICON DE AVES

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
½ kilo de pollo
½ kilo de papas
2 zanahorias
1 lata de arvejas
2 huevos duros, cortaditos
Aceite de oliva, vinagre, sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Se hierve el pollo y se corta en pequeños trozos. Se cortan las papas y las zanahorias en cuadritos y se blanquean (que no se rompan). Se junta el pollo con las papas y la zanahoria y se le agrega la lata de arvejas. Se condimenta y se sirve bien frio. En la foto, está decorado con tomates , choclitos y lechuga.



Algunas Comidas Típicas



Humita en chala



Tamales



El comienzo de un rico asadito



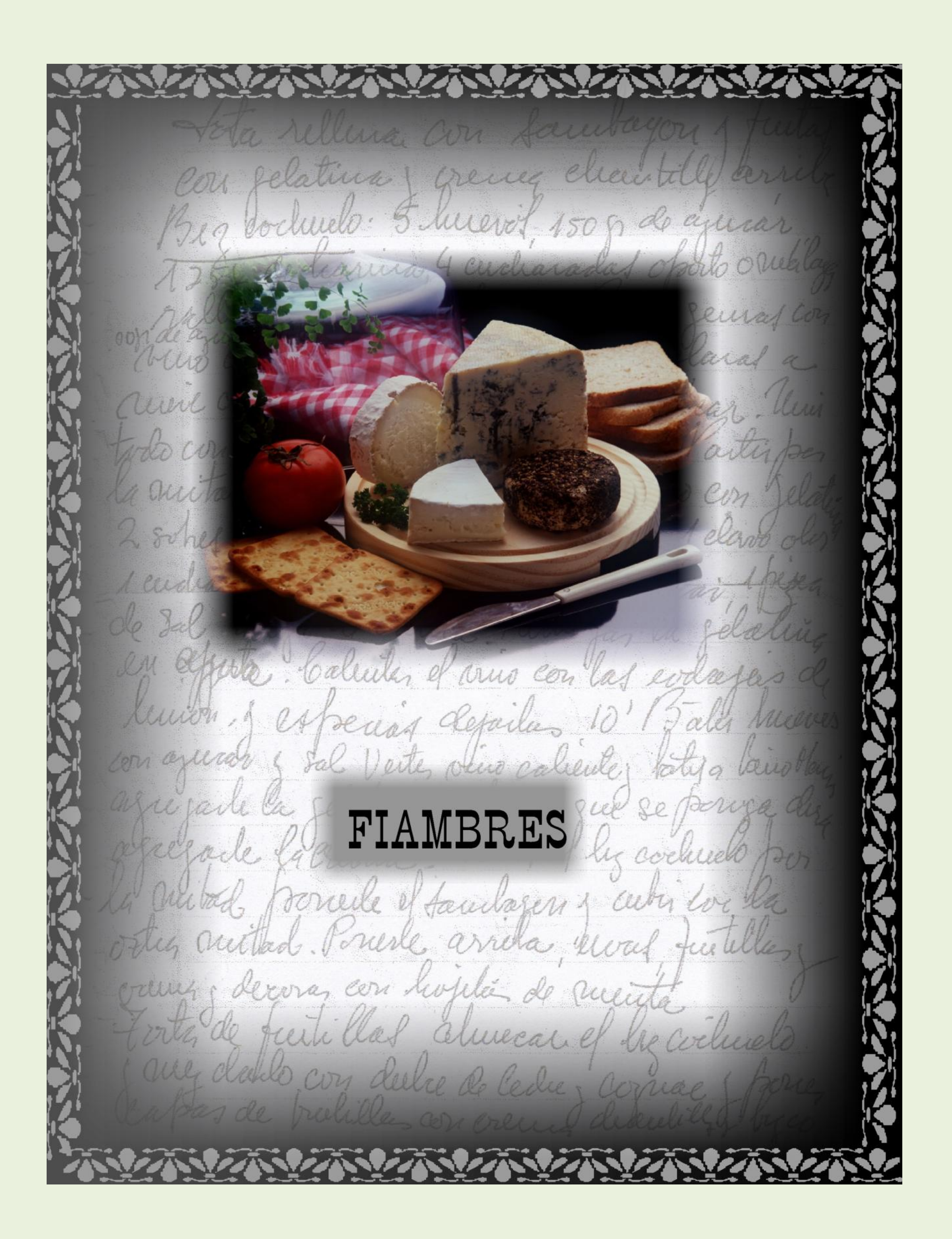
Casi listo para comer



Comprando pastelitos en Alta Gracia



Pastelitos de dulce de membrillo


FIAMBRES

ESCABECHE DE VERDURAS

Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
2 zapallitos
2 cebollas
2 zanahorias
Opcional: berenjenas y chauchas
1 vaso de agua
1/2 vaso de vinagre
2 cucharadas de aceite
Condimentos al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Cortar las verduras en bastones o rodajas, colocar en una cacerola, agregar el agua, el vinagre, el aceite y los condimentos. Cocinar a llama fuerte hasta que rompa el hervor y continuar a fuego mediano por aproximadamente 30 minutos. Dejar reposar 15 minutos. Servir frío.



PATÉ DE HÍGADO DE RES

Lola María Insúa de Stiefel

INGREDIENTES
1 kg de hígado de res
100 gr. de manteca
Sal, pimienta
Agua hirviendo

MODO DE PREPARACIÓN
Se limpia bien el hígado, sacando las partes duras, nervaduras, y se pone a hervir con sal, agregando un ramito de perejil, orégano, y romero (al gusto). Cocinar bien. Tirar el agua y dejar entibiar. Limpiar otra vez, sacando las nervaduras o partes duras. Rallar o procesar. Agregar la manteca, agregar agua hirviendo de a poquito, mezclando bien hasta que quede una pasta durita. Esta es la receta base. Se le puede agregar hierbas picadas finitas (perejil, albahaca, orégano, etc.) o ajo.
Para que no se ponga oscuro, recubrir el paté con una capita de manteca y refrigerar. Servir con pan, ensalada, galletitas.

¡La clave de un rico paté es el agua hirviendo!



PATITAS DE CHANCHO EN VINAGRETA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
6 patitas de chancho
1 zanahoria
½ cebolla
Un ramito de hierbas aromáticas
Un poquito de sal
Abundante agua

SALSA
½ taza de perejil fresco picado bien finito
½ taza de vinagre de vino blanco o de manzana (120 ml)
2 dientes de ajo, picados
2 huevos duros, picados finos
½ taza de aceite de oliva (120 ml)
½ taza de agua (120 ml)
½ cucharadita de ají molido
Sal y pimienta al gusto



MODO DE PREPARACIÓN
Hervir las patitas de chancho en abundante agua con la 1/2 cebolla, la zanahoria, las hierbas y un poquito de sal.
Cocinar hasta que estén suaves. Dejar enfriar en el mismo caldo.
Mientras se enfrían, hacer una salsa con los ingredientes restantes.
Luego, se escurren bien las patitas, descartando el caldo. Se ponen en un recipiente de vidrio y se cubren con la salsa. Dejarla en la heladera varias horas para que se impregnen antes de servir.
Esta receta es como las hacía papi, Oscar Guillermo Stiefel, una de sus comidas tradicionales y favoritas.

VINAGRETA - OTRA RECETA

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
Una lengua de vaca ya cocinada , enfriada y pelada

Salsa vinagreta
4 cucharadas de perejil fresco picado
3 dientes de ajo, picados finitos
½ taza de aceite de oliva (120 ml)
¾ taza de vinagre (de manzana o de vino blanco) (180 ml)
Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Cortar la lengua en rebanadas finas; colocar en un recipiente de vidrio, agregar la salsa vinagreta, cubriendo bien la lengua, y dejar reposar en la heladera por varias horas. Dura varios días.

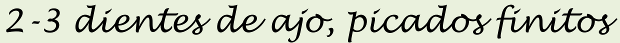


VINAGRETA DE LENGUA



Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1 lengua de vaca (pueden ser patitas de chancho, o de cordero)

Salsa vinagreta
½ taza de agua (120 ml)
1 taza de vinagre (de vino blanco es mejor, pero puede ser de manzana) (240 ml)

2-3 dientes de ajo, picados finitos
1 cucharada de alcaparras (opcional)
3 cucharadas de perejil fresco picado
1 taza de aceite (240 ml)
2 huevos duros
Verduras cocidas: chauchas, zanahorias, pimientos verdes y rojos


MODO DE PREPARACIÓN
Hervir la lengua en abundante agua, condimentada con sal, unas hojitas de laurel, un pedacito de cebolla, hierbas aromáticas. Cuando está tiernita, dejarla enfriar un poco y pelarla. Tirar el agua, la piel dura y los condimentos. Cortar en rodajas finas y colocarla en un recipiente de vidrio. Agregar la salsa vinagreta, con las verduras cocidas mezcladas, teniendo cuidado que la cubra bien. Dejar reposar en la heladera por varias horas o durante toda la noche.



GALLETITAS Y MASITAS

ALFAJORES DE MAICENA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
300 gr. de Maicena (2 ¼ tazas)
200 gr. de harina (1 ¾ tazas)
250 gr. de manteca (1 taza)
1 cucharada al ras de polvo de hornear
170 gr. de azúcar impalpable (1 ½ tazas)
7 yemas
Ralladura de un limón
Dulce de leche repostero
Coco rallado
1 cucharadita de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar la harina con la maicena y el polvo de hornear.
Armar una corona y poner la manteca en el centro; incorporar el azúcar impalpable, la ralladura de limón, y la vainilla. Mezclar los ingredientes con las manos , ir agregando las yemas e ir incorporando la mezcla de Maicena y harina sin amasar.
Acomodar la preparación en un recipiente y cubrir con papel film y dejar en la heladera una hora. Estirar la masa a 1 cm de espesor y cortar círculos de 5 a 7 cm de diámetro. Colocar las piezas, separadas en una asadera cubierta con papel manteca. Cocinar en horno moderado durante 20 a 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.
Para armar, dar vuelta la mitad de las tapas, cubrir de dulce de leche, y tapar con la otra mitad y hacer rodar los alfajores sobre coco rallado.

ALFAJORES DE MAICENA – OTRA RECETA

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1 taza de harina (120 gr.)
½ taza de azúcar (100 gr.)
1 taza de Maicena o fécula de maiz (150 gr.)
2 1/3 barrita de manteca (250 gr.)
3 yemas de huevo
2 cucharaditas de polvo de hornear
½ cucharadita de bicarbonato
1 ½ cucharadas de brandy o cognac
1 cucharadita de esencia de vainilla
Ralladura de 1 limón
Coco seco rallado
1 lata de dulce de leche repostero (La Lechera hace uno muy bueno)



MODO DE PREPARACION
Mezclar bien la harina, maicena, bicarbonato y polvo de hornear. Batir bien la manteca, el azúcar, los huevos y el brandy. Agregar la vainilla y la ralladura de limón. Unir la mezcla de harina con la mezcla de la manteca de a poco. Estirar la masa sobre la mesa espolvoreada con Maicena a más o menos ¼ de pulgada (6 mm) de espesor. Cortar redondeles de 2 pulgadas de diámetro (5 cm), colocar en asaderas enmantecadas y enharinadas y cocinar en horno moderado por unos 20 minutos, hasta que los bordes se comiencen a dorar. Dejar enfriar bien antes de tocarlos. Unir dos redondeles con dulce de leche y pasarlos por coco rallado. Salen como 2 docenas.

BISCOTIS FÁCILES DE ALMENDRAS



Mary Ann Ayala

INGREDIENTES
1 caja de pasta de almendras (200 gr.)
8 cucharadas de manteca bien fría (113 gr.)
1 ¾ tazas de harina (210 gr.)
½ taza de azúcar (100 gr.)
1 cucharadita de polvo de hornear (5 gr.)
¼ cucharadita de sal
1 taza de almendras partidas finitas (150 gr.)
4 claras de huevo
½ cucharadita de extracto de vainilla


MODE DE PREPARACIÓN
Mezclar la pasta de almendras y la manteca en un recipiente. Agregar la harina, azúcar, polvo de hornear y sal. Mezclar todo bien. Agregar almendras. Mezclar las claras con la vainilla y batir a punto de nieve. Mezclar suavemente con el resto de los ingredientes. Volcar en una tabla de amasar espolvoreada con harina. Hacer un rollo de 2 pulgadas de diámetro; cortar por la mitad y hacer dos rollos de 10 pulgadas de largo. Aplastar para que quede de un grueso de 3/4 de pulgada. Poner en una asadera y cocinar como 35 minutos en horno moderado hasta que esté apenas dorado. Dejar enfriar como por 10 minutos. Cortar en rodajas diagonales de 3/4 de pulgada. Regresar a la asadera con el lado dorado hacia abajo y cocinar 12 minutos; dar vuelta y cocinar otros 12 minutos. Dejar enfriar bien y guardar en una lata hermética.



BOLLITOS DE LA ABUELA CATALINA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
6 yemas
2 cucharaditas de polvo de hornear (10 gr.)
6 cucharadas bien colmadas de harina (90 gr.) o 12 cucharadas al ras
3 cucharadas bien colmadas de azúcar (65 gr.)
Ralladura de un limón grande
1 ½ cucharaditas de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
Con un batidor de alambre, batir las yemas con el azúcar hasta que esté bien cremosa. Agregar limón y vainilla. Agregar la harina y mezclar suavemente. La mezcla tiene que quedar suave, no muy dura. Dejar descansar unos minutos. Hacer tiritas como de ñoquis y cortar en pedacitos con la mano. Freír en abundante aceite caliente para que floten y se hagan redonditos. Tienen que quedar doraditos. Escurrir en papel y espolvorear enseguida con azúcar. Se les puede poner una pasa de uva dentro de cada uno.

Opciones: Se puede usar harina laudante.



BOMBAS DE CREMA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
100 gr. de manteca (3.5 oz)
1 taza de agua
1 pizca de sal
4 huevos
1 taza de harina (120 gr.)

MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una cacerola, la taza de agua, la manteca y la sal. Colocar al fuego y dejar hervir. Una vez que ha saltado el hervor, se le agrega la harina, se revuelve energéticamente con cuchara de madera y se sigue a fuego muy lento durante 10 minutos batiendo siempre. Se retira del fuego y se deja enfriar 5 minutos. Se le agregan los huevos enteros, uno por uno; seguir batiendo hasta que la preparación quede lisa y suave. Cuando se le agrega el huevo, pareciera que se cortara, pero hay que seguir batiendo.
Se pone en una asadera enmantecada de a cucharaditas dejando suficiente espacio entre ellas. Colocar en horno bien caliente y una vez doradas se baja la temperatura y se deja por unos minutos más. Se dejan enfriar y se rellenan de varias cremas, como crema pastelera, crema chantilly, crema de chocolate.

Opciones: Se las puede espolvorear con azúcar impalpable o rociar con chocolate derretido.



DEDOS DE CABALLERO



Susana González Albarracín

INGREDIENTES
12 huevos
½ kg de azúcar (1 lb.)
2 cucharadas de manteca
Ralladura de un limón
1 cucharadita de canela
1 kg de harina (2 lbs.)

MODO DE PREPARACIÓN
Batir los huevos con el azúcar y la manteca, hasta que esté bien batido y cremoso. Se le agrega la canela y la ralladura de limón. Se espesa con un kilo de harina. Se forman tiras y se cortan en pequeños bastoncitos que se fríen en abundante aceite.

Esta receta viene del cuaderno de la Tía Ofelia.

GALLETITAS DE AVENA CON VALOR AGREGADO

Adriana Klansnic



INGREDIENTES
1 taza de manteca (o un sustituto saludable) (240 gr.)
1½ tazas de azúcar (300 gr.)
2 huevos
2 cucharaditas de esencia de vainilla
¾ tazas de harina blanca (90 gr.)
½ taza de harina integral (60 gr.)
1/3 taza de harina de semillas de lino (40 gr.)
½ cucharadita de bicarbonato de sodio

1 cucharadita de sal
3 tazas de avena (270 gr.)
1 taza de coco molido (71 gr.)
1 taza de nueces picadas (150 gr.)
1 taza de pedacitos de chocolate semi-dulce (152 gr.)

MODO DE PREPARACIÓN
Combinar el azúcar y la manteca y batir hasta que esté suave y espumosa. Agregar los huevos y la vainilla y mezclar bien. Mezclar, por separado, las harinas, sal y bicarbonato. Agregar el coco. Agregar la mezcla de azúcar y manteca. Mezclar la avena, luego las nueces y el chocolate. Mezclar todo bien. Colocar cucharaditas de la mezcla en asaderas sin enmantecar. Cocinar en horno moderado por 12 minutos, más o menos. Dejar enfriar por unos cinco minutos y desmoldar para que se sigan enfriando.

LEBKUCHEN DE MIEL

Susana González-Albarracín



INGREDIENTES
2 huevos
¾ taza de azúcar (150 gr.)
1 cucharadita de canela
Una pizca de clavos de olor molidos
Ralladura de un limón
2 cucharadas de ron
4 tazas de harina (480 gr.)
¾ tazas de miel (225 gr.)
1 taza de almendras molidas (150 gr.)
1 ½ cucharaditas de polvo de hornear

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar los huevos con el azúcar hasta que esté espumoso; agregar especies, ron y 1 taza de harina. Mezclar bien. Agregar la miel y las almendras, y otra taza de harina. Mezclar bien. Mezclar el polvo de hornear con el resto de la harina, agregar a la mezcla ya preparada, mezclar y amasar. Agregar más harina si fuese necesario. Estirar la masa más o menos 2 ½ cm de espesor y cortar con un cortador de galletitas. Enmantecar una asadera y colocar las galletitas sin que se estén tocando. Cocinar en horno caliente (400 °F, 205 °C) como por 10 minutos. Dejar enfriar.

Marta dice: a esta receta y a la otra Lebkuchen Alemana me las mandó Tatana del cuaderno de recetas de la Tía Ofelia. Ella las nombraba Lepcujen.

Marta dice: Estas galletitas o las otras llamadas Lebkuchen alemanas son las que probablemente hacía la Tía Clementa que tanto nos gustaban cuando éramos chicos.

LEBKUCHEN ALEMÁN (GALLETITAS DE MIEL)

Susana González Albarracín



INGREDIENTES
1 ¼ taza de almendras, casi en polvo (180 gr.)
2 huevos
1 ½ cucharadita de polvo de hornear
¼ cucharadita de sal
1 cucharadita de canela
1 taza de azúcar (200 gr.)
2 cucharadas de brandy
1/3 de taza de miel (113 gr.)
Ralladura de un limón
3 ½ tazas de harina, más o menos (420 gr.)

MODO DE PREPARACIÓN
Batir los huevos hasta que estén espumosos y espesos. Despacio agregar el polvo de hornear, la sal, la canela, los clavos y el azúcar. Seguir batiendo hasta que la mezcla se aclare y se forme como una cinta cuando se levante la batidora. Pasar a un recipiente más grande. Seguir batiendo y agregando las almendras, el brandy, la ralladura de limón y la miel. Agregar gradualmente la harina y seguir mezclando con una cuchara de madera. La mezcla será más bien dura. Dividir la masa en tres partes. Arrollar a que quede más o menos como de un cm de espesor. Cortar en cuadraditos de 5 cm por 10 cm. Poner en asadera enmantecada y enharinada. Cocinar en horno a 325 °F (163 °C) por unos 20 minutos. Dejar enfriar y guardar en un recipiente cerrado hermético por unos días para que se ablanden.

RECETA SECRETA DE GALLETITAS



Catherine Shehan Ayala (Cat)

INGREDIENTES
2 tazas de azúcar morena (360 gr.)
2 tazas de azúcar blanca (400 gr.)
2 tazas de manteca derretida (480 gr.)
4 huevos
2 cucharaditas de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
2 cucharaditas de esencia de vainilla
1 cucharadita de sal
4 tazas de harina (480 gr.)
2 tazas de avena (180 gr.)
½ bolsita de pedacitos de chocolate (chocolate chips) (180 gr.)
½ bolsa grande de nueces, cortadas grandes (walnuts) (230 gr.)



MODO DE PREPARACION
Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Mezclar bien la manteca con las dos azúcares. Batir los huevos y agregárselos. Agregar el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la vainilla. Mezclar bien. Agregar el resto de los ingredientes. Mezclar bien. Formar bolitas del tamaño de una pelotita de golf. Colocar en asadera enmantecada. Cocinar por 8 minutos máximo. El centro de la galletita tiene que estar muy blando. El tiempo de cocimiento varía con el tamaño de las galletitas.



SCONS PARA EL TÉ

Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
450 gr. de harina (3 tazas)
113 gr. de manteca (1/2 taza)
4 cucharaditas de polvo de hornear
2 huevos enteros
½ taza de té de leche fría, más o menos
4 cucharadas de azúcar (65 gr.)
½ cucharadita de sal
1 cucharadita de vainilla



1 huevo batido para pintar los scones

MODO DE PREPARACIÓN
Pasar harina por el tamiz, ponerla en un tazón y agregarle la manteca. Mezclar con las manos hasta que quede como polvo. Unirle el polvo de hornear y la sal. Luego, batir ligeramente los huevos con el azúcar, mezclarles la leche y agregar de a poco, a la primera preparación mezclando suavemente con un cuchillo, formando una masa que no sea ni muy blanda ni muy consistente. Espolvorear la mesa con harina y sobre ésta, volcar la masa, aplastándola con la palma de la mano o con un palote hasta obtener el espesor de 2 cms. Cortar los scons con un cortapastas y colocarlos en un placa, pintar la parte superior con leche o con huevo y cocinarlos en horno caliente (375 °F) por espacio de 10 a 15 minutos. Retirarlos del horno y ponerlos en una servilleta para servirlos bien calientes.

NOTA: esta receta viene de un libro de recetas de 1939, pero fue modificada por Marina Stiefel Hoy.

SOPAIPILLAS O TORTAS FRITAS

Ana María Ramonda de Stiefel

INGREDIENTES
½ kg de harina leudante (1 lb)
½ taza de grasa de res o manteca (100 gr.)
½ litro de agua con sal diluida (2 tazas)
1 cucharada de azúcar
1 huevo

MODO DE PREPARACIÓN
Hacer una masa y amasar un rato hasta que quede un bollo liso. Dejar descansar envuelta para que no se seque. Estirar a ½ cm de espesor. Habitualmente se les da forma redonda con las manos como si fueran pizzas chicas. Pincharlas con un tenedor. Freír en grasa de res o en aceite neutro. Escurrir sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar. Comer calientitas. Se sirven en los días fríos con mate, a la media tarde. Dice Marta: Algunas cocineras las espolvorean con azúcar impalpable.





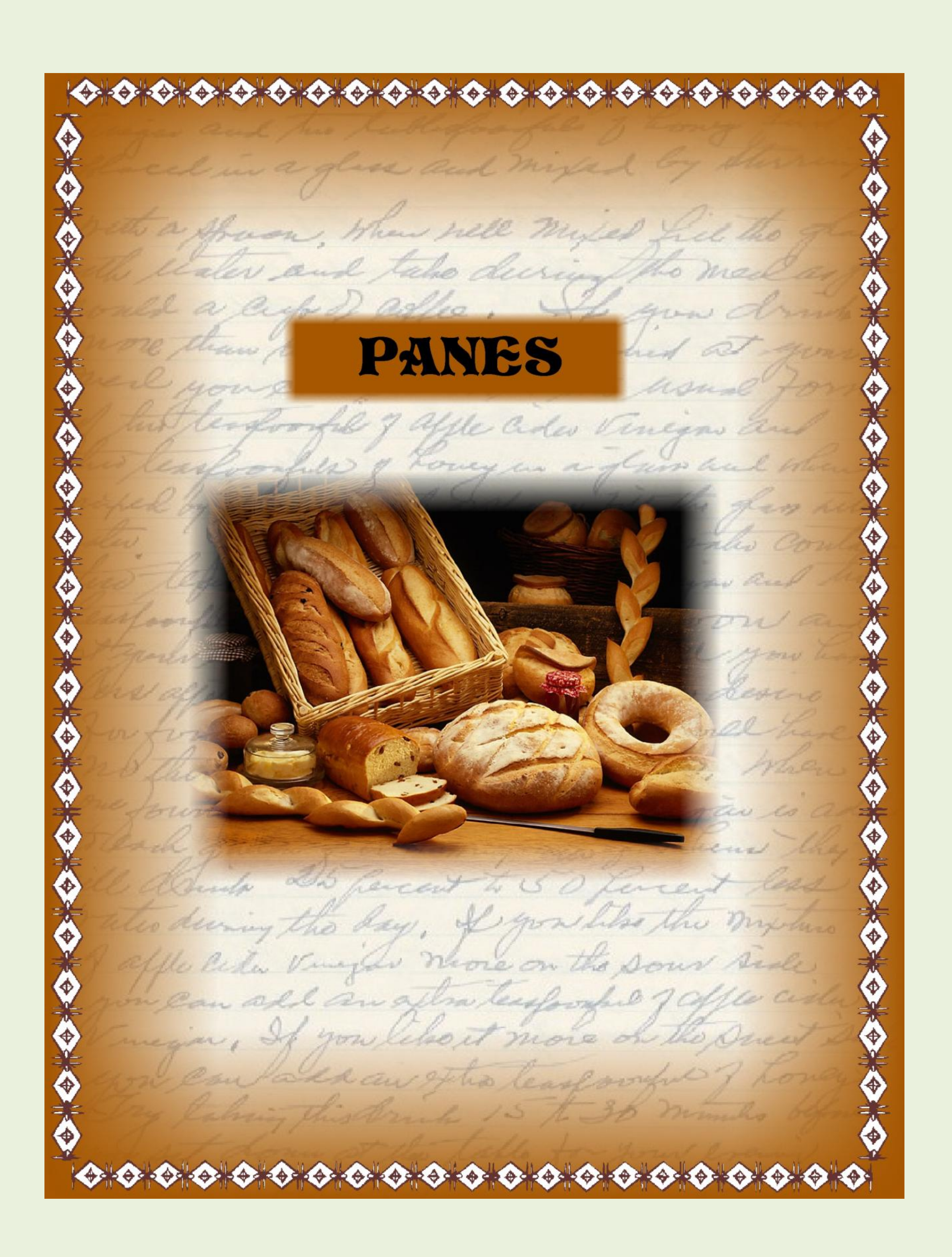
TORTAS FRITAS - OTRA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
½ kg de harina (1 lb)
2 cucharadas de grasa de cerdo
1 huevo
½ taza de leche (120 ml)
Un poquito de salmuera (agua con un poquito de sal)

MODO DE PREPARACIÓN
Poner harina en forma de corona, agregar el resto de los ingredientes, cuidando de no agregar mucha salmuera. Amasar la masa muy bien hasta que esté lisa. Hacer bollitos y dejar descansar tapados con un lienzo. Estirar con la mano, en forma redonda, más gruesa en los bordes, perforar en el medio con el dedo, pinchar con tenedor y freír en grasa bien caliente.




PANES

PALITOS DE PAN

Adriana Hoy Klansnic



INGREDIENTES
2 tazas de harina de trigo blanca (240 gr.)
1 taza de harina de trigo integral (136 gr.)
¼ de taza de harina de lino (opcional) (30 gr.)
2 cucharaditas de levadura seca instantánea
1 cucharadita de azúcar
2 cucharitas de sal
1 taza (más o menos) de agua tibia (240 ml)
2 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de romero, orégano, o albahaca frescos o una combinación, picados finos

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar los ingredientes secos en un tazón. Agregar la taza de agua. Mezclar todo y seguir amasando hasta que quede una masa pegajosa. Agregar un poquito más de agua si fuese necesario. Poner un poco de aceite de oliva en otro tazón; poner la masa y darle vuelta para que quede cubierta de aceite. Cubrir y dejar reposar como una hora en un lugar templado para que se levante. Amasar otra vez y regresar al tazón. Cubrir y refrigerar varias horas o toda la noche. Cubrir dos asaderas con aceite de oliva y espolvorear con polenta. Sacar pedacitos de la masa y arrollarlos para que queden como palitos. Colocar en asaderas y espolvorear con polvo de ajo con sal o hierbas secas. Cocinar en horno caliente por alrededor de 15-20 minutos. Servir calientitos.

Marta dice: Son muy sabrosos y fáciles de hacer. Si no se espolvorean con sal o con polvo de ajo con sal, conviene ponerles un poquito más de sal a la masa. Los cociné en horno de 400 °F

PAN DE PASCUA O PAN DULCE

Carmen Fonck



INGREDIENTES
1 libra de manteca (1/2 kg)
2 tazas de azúcar (400 grs)
6 huevos
7 tazas de harina 770 grs)
3 cucharaditas de bicarbonato
2 cucharadas de vinagre blanco
2 cucharadas de ron
16 oz. de frutas abrillantadas picadas (480 grs)
3 tazas de nueces picadas
2 tazas de pasas de uva sin semillas
2 cucharaditas de nuez moscada
2 cucharaditas de clavo de olor molido
4 cucharaditas de camela molida

MODO DE PREPARACION
Se mezcla las frutas abrillantadas, nueces y pasas con 1 taza de harina y se deja a un lado. En otro bols, se bate muy bien la manteca con el azúcar y se van agregando los huevos, uno por uno, mezclando muy bien. Después, se le agrega el ron, el vinagre y las especies. Se mezcla el bicarbonato con la harina restante y se le va agregando de a poco, batiendo muy bien todo el tiempo, a la mezcla anterior; por último se le agrega la mezcla de la fruta abrillantada, revolviendo bien hasta que todo esté integrado. Se pone en moldes enmantecados, rectangulares de pan y se cocina en horno moderado, 350 °F hasta que un palillo insertado en el centro del pan salga seco, más o menos 1 hora y 15 minutos.
Dejar enfriar, envolver en papel de aluminio y rociar con ron cada 2 o 3 días, por varios días.   Salen como 4 panes.

NOTA: esta receta me la dio Carmen. Originalmente era para hacer una torta de novia, pero con algunos ajustes que le hizo resultó un perfecto pan de Navidad. Me recuerda las tortas alemanas o galesas que duran mucho tiempo y cada vez se ponen mejores.

TOSTADAS FRANCESAS

Maya Jazmín Ayala

INGREDIENTES
4 huevos
1 taza de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de canela
10 a 12 rebanadas de pan de molde (de harina integral, mejor)
Aceite para freír (canola, o de semillas de uva)

MODO DE PREPARACIÓN
Poner a calentar un sartén y ponerle un poquito de aceite para que no se peguen las tostadas. Dejarlo calentar. Mientras, batír bien los huevos. Mezclar bien los siguientes 4 ingredientes. Remojar las rebanadas de pan en la mezcla y freír hasta que estén doraditas de cada lado. Mantenerlas calentitas. Servir con jarabe de maple, fruta picada y yogurt. Muy sabrosas para el desayuno!



ROSETAS

Susana Torres Stiefel

INGREDIENTES
2 ½ cucharadas de levadura fresca
1 ½ taza de leche apenas tibia
4 + 1 tazas de harina blanca no leudante
75 grs. de margarina o manteca
1 cucharada de sal

MODO DE PREPARACIÓN
Se disuelve la levadura con la leche y se la deja levar tapada y en un bol. Aparte en otro bol más grande colocamos las 4 tazas de harina, la sal, y la margarina. Se agrega el fermento, se trabaja con las manos sobando durante 30 minutos utilizando esa taza de harina o lo que sea necesario. Se la deja reposar durante 30 minutos. Se desgasifica luego. Se hacen bollitos rebollando con las manos. Se enmanteca una asadera ligeramente y se colocan allí los bollitos separaditos. Se los deja levar nuevamente tapados para que no se sequen. Hornear a temperatura media.



PIZZAS A LA PARRILLA

Cristian Stiefel



PIZZA MARGARITA

INGREDIENTES

1 masa estirada finita para pizza y dejada que descanse tapada. (ver NOTA)
200 ml de salsa cruda de tomate
200 a 250 g. de mozzarella rallada
Hojas de albahaca fresca
1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

MODO DE PREPARACION

Prepara los ingredientes para poner arriba de la pizza primero. Preparar la parrilla a unos 20 a 30 cm de distancia de las brasas y desparramar una base cuadrada de unos 40 cm de lado. Colocar la masa de la pizza sobre la parrilla. Cuando se inflen burbujas en la masa y se dore levemente su base, dar vuelta la masa y agregar el resto de los ingredientes. Desparramar la salsa de tomate sobre la masa, comenzando en el centro, dejando las orillitas sin cubrir. Luego, desparramar la mozzarella en forma de lluvia para no mover la salsa de tomate. Dejar que la pizza se vaya cocinando lentamente en la parrilla. Cuando la mozzarella empiece a derretirse, agregar albahaca. Luego agregar el aceite oliva. Cuando la parte de abajo esté un poquito dorada, sacar y servir inmediatamente.

FUGAZZETA

INGREDIENTES

1 masa estirada finita para pizza (ver NOTA)
40 grs. de manteca
1 cebolla grande cortada en rodajas finitas
1 cucharada de orégano o al gusto
250 grs. de mozzarella rallada
1 cucharada de aceite de oliva

MODO DE PREPARACION

Cocinar en la manteca la cebolla sin dorar. Seguir las instrucciones de arriba, pero en vez de salsa, agregar la cebolla, espolvorear con orégano, salpicar con el queso y rociar con aceite. Seguir las instrucciones de arriba.

NOTA: Lo más importante es mantener el fuego bajo y cocinar despacio para que no se apure el cocimiento y se queme la base sin que se cocine la masa. Algunos cocineros no dan vuelta a la masa antes de echarles los condimentos. Se les pueden poner muchos otros ingredientes: hongos, jamón, vegetales cocidos o crudos, aceitunas, etc. Usar la imaginación y experimentar. En casa de Cristian y Luisina, tiran los tomates y los pimientos a las brasa para que se doren, los limpian, cortan y los agregan a la pizza. Cristian usa la harina Pureza con Levadura.













Marina haciendo tallarines ayudada por Aidan Klansnic

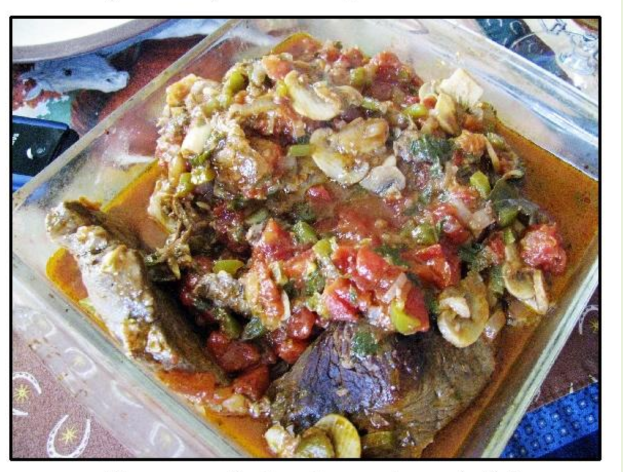

¡Aidan muy entusiasmado! Es que ya los ha probado


Mezclando los huevos, la harina y el agua


Cortando los tallarines a la antigüita, a cuchillo


Reposando, casi listos para echar a la olla


Listos para disfrutar con un buen vino y un rico pan


... Y acompañados de un rico estofado



PASTAS, SOPAS, GUISOS



ARROZ CON MANTECA Y ARVEJAS

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 taza de arroz blanco
1 lata de arvejas
50 gr. de manteca (2 oz.)
Sal y pimienta al gusto
Queso rallado al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Hervir el arroz con abundante agua con sal. Cuando esté casi listo, agregar las arvejas y dejarlo hervir unos minutos. Colarlo, volverlo a la olla, agregar la manteca, mezclar bien, colocarlo en una fuente, y servir con queso rallado encima.

Opción: Servir con un huevo frito por persona encima del arroz.



BUSECA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1 kilo de mondongo (2.2 Lbs.)
Un poco de aceite de oliva
1 lata de tomates perita
1 cebolla grande, en rebanadas finitas
2 dientes de ajo picados
1 pimiento en tiritas finitas
3 papas
3 zanahorias
1 lata de arvejas
1 lata de porotos
1 lata de garbanzos
Sal al gusto
Hierbitas: orégano, romero, perejil, laurel al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Limpiar y cocinar bien el mondongo, agregando una cucharadita de bicarbonato al agua. Tirar el agua, enjuagar, escurrir y cortar en tiritas. En una olla de hierro poner el aceite de oliva, agregar la cebolla y el pimiento y freír sin que se dore. Agregar tomate y condimentos. Agregar mondongo y agua si fuese necesario. Hervir como 30 minutos. Agregar papas y zanahorias cortadas en cuadritos, porotos, arvejas y garbanzos. Cocinar otros 10 minutos.



FAINÁ

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
250 gramos de harina de garbanzo (1/2 lb)
¾ litros de agua bien fría (3 tazas)
½ taza de aceite
Romero fresco
Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar la harina con el agua, que quede una pasta más bien especita. Condimentar con sal. Dejar descansar como por 3 ó 4 horas. Agregar media taza de aceite y revolver. Desparramar en una asadera para que quede bien finita. Rociar con un poquito de aceite y ponerle bastante romero fresco. Cocinar en horno caliente. En algunos lugares de Buenos Aires, se sirve junto con la pizza.



FIDEOS CON MANTECA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
½ kilo de fideos frescos o secos
100 gr. de manteca (o al gusto)
50 gr. queso rallado (o al gusto)

MODO DE PREPARACIÓN
Hervir los fideos en abundante agua con sal. Tener cuidado que no se recocinen. Tienen que quedar "al dente". Colar y volver a la olla. Agregarles la manteca y mezclar bien. Y agregarles una parte del queso rallado. Revolver, y servir con más queso rallado encima.

OPCION: Se puede usar parte crema fresca y parte manteca. También queda rico mezclando queso roquefort con el queso rallado.

Ofelia cuenta que se impresionaba cuando iba a la casa del Tío Otto, por la cantidad de fideos que hacían y la cantidad de manteca que la Tía Rita usaba. Claro, en esa casa eran un montón comparados con nuestra casa que éramos muy poquitos.
Los fideos con manteca eran la comida de última instancia de todas las familias cuando no se sabía que hacer de comer. A todos nos gustaban, grandes y chicos.



GUISITO DE LENTEJONES O LENTEJAS

Ana María Ramonda Stiefel

INGREDIENTES
½ kg de lentejas o lentejones (1 lb)
¼ kg de panceta ahumada, cortada en tiritas (1/2 lb)
4 cebollas chicas picadas finitas (1/2 kg)
1 diente de ajo machacado (no picado, sólo pisado)
½ kg de huesitos de cerdo cortados chicos (1 lb)
1 cucharada de manteca
Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Remojar en agua las lentejas o lentejones como por una hora.
En una olla profunda, bien caliente, agregar 1 cucharada de manteca. Agregar la panceta. Luego agregar las cebollas y los ajos, ya que la panceta esté frita. Agregar los huesitos de cerdo y cocinar a fuego lento. Agregar las lentejas con su agua a esta cocción. Agregar sal y pimienta al gusto. Se le puede agregar ají molido (opcional). Está listo cuando el agua se haya más o menos consumido y las lentejas estén tiernitas.

NOTA: Se llama lentejón a la variedad de lentejas de mayor tamaño que las habituales.



GUISO DE GARBANZOS

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1 cebolla mediana, picada fina
2 o 3 dientes de ajo, picados finos
2 salchichas o chorizos, cortada en trocitos
½ kilo de carne de cerdo, cortada en trocitos
½ taza de pimiento verde, cortado fino
1 o 2 cucharaditas de orégano
1 cucharada de perejil fresco, picado
1 papa grande, cortada en pedacitos
1 taza de zapallo amarillo cortado en pedacitos
1 batata mediana, cortada en pedazos
1 taza de zanahorias, cortadas en rebanadas
2 tazas de garbanzos cocidos
2 tazas de porotos blancos, cocidos
1 lata grande de tomates al natural
1 taza de vino blanco
Sal y pimienta al gusto



MODO DE PREPARACIÓN
Freír la cebolla con el ajo, el pimiento y las carnes. Cocinar un ratito. Agregar los condimentos y hierbas. Cocinar unos 15 minutos. Agregar tomate y vino. Una vez que hierva, agregar porotos y garbanzos. Cuando empiece a hervir, agregar verduras. Cocinar hasta que esté listo. Si se seca mucho, agregar caldo o agua.

GUISO DE LENTEJAS

Marina Stiefel Hoy



INGREDIENTES
½ kilo de lentejas (1 lb)
½ kilo de chancho, sin grasa y cortado en cubitos (1 lb)
½ cebolla, picada
2 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de aceite de oliva
4 tazas de caldo (1 litro)
1 lata de tomates al natural, picados
2 zanahorias, cortadas en cubos
2 papas medianas, cortadas en cubos
1 batata mediana cortada en cubos
½ taza de zapallo, cortado en cubos
1 cucharadita de orégano y albahaca secos
Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Dorar el chancho en el aceite. Agregar, cebolla, ajo, sal, pimienta y hierbitas. Cocinar unos minutos. Agregar tomate y caldo y cocinar unos minutos. Agregar sal y pimienta al gusto. Agregar lentejas y cocinar hasta que estén casi cocidas. Agregar las verduras. Cocinar hasta que todo esté blando revolviendo para que no se pegue. Agregar un poquito de orégano y albahaca frescos, al gusto. Corregir la sal. Agregar caldo o agua si fuese necesario.

GUISO DE MONDONGO



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 kilo de mondongo (2.2 lb)
Un poco de aceite de oliva
1 lata de tomates perita
1 cebolla grande
1 pimiento
3 papas
1 lata de porotos blancos
1 lata de garbanzos
Sal al gusto
Hierbitas: orégano, romero, perejil, laurel al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Limpiar y cocinar bien el mondongo, hasta que quede tiernito, agregando una cucharadita de bicarbonato al agua. Tirar el agua, enjuagar, escurrir y cortar en tiritas. Reservar. En una olla de hierro poner el aceite de oliva, agregar la cebolla y el pimiento, cortados en tiritas finitas, y freír sin que se doren. Agregar el tomate y los condimentos. Agregar el mondongo y agua si fuese necesario. Hervir como 30 minutos. Agregar papas cortadas en cuadritos, porotos y garbanzos. Cocinar otros 10 minutos.

A este guiso lo hacía papi, Oscar Guillermo Stiefel. Era una de sus recetas tradicionales y nos gustaba muchísimo cuando lo hacía.





LOCRO DE CHOCLO

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
6 choclos desgranados
1 Kg de calabaza cortada en trozos (2.2 lb)
6 cebollitas de verdeo picadas
1 lata de porotos
Sal y pimienta al gusto
1 pollo para caldo
Verduras surtidas para el caldo

Para la salsa:
1 cebolla grande rebanada bien finita
1 taza de aceite de oliva
1 taza de agua
1 cucharadita de ají molido
1 cucharada de pimentón dulce
Sal al gusto



MODO DE PREPARACIÓN
Hacer un caldo con el pollo y las verduras. Cuando esté listo, colar el caldo y agregarle los choclos y la calabaza. Deshuesar el pollo y regresarlo al caldo, mezclando todo bien.

Hacer la salsa para locro:
Freír la cebolla con el aceite hasta que esté transparente (no dejar que se dore). Agregar agua y hervir unos diez minutos. Agregar el resto de los condimentos.

Servir el locro bien caliente, en platos soperos con una cucharada de salsa encima.

LOCRO TRADICIONAL

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1/2 kg. de maíz blanco partido
½ kg. de porotos blancos, grandes y mantecosos
1 kg .de zapallo amarillo (2.2 lb), cortado en trozos, sin cáscara, cocinado aparte y hecho puré
1 cebolla grande, cortada finita
1 chorizo colorado, cortado en rodajas finitas
250 grs. de panceta, cortada finita
1 kg. de carne de res (falda), cortada finita
1 kg. de carne de cerdo, cortada finita
½ kg. de patitas de cerdo (opcional)
1 kg. de mondongo, previamente bien lavado, cocido hasta que esté blandito, cortado en trocitos, bien escurrido
½ kg. de tripa gorda (opcional), previamente cocida, cortada en pedacitos y escurrida
2 litros de agua hirviendo
Sal y pimienta al gusto



Para la salsa:
8 cebollas de verdeo, cortadas bien finitas
1 taza de aceite de oliva
1 taza de agua hirviendo
1 cucharadita de ají molido (opcional)
1 cucharada de pimentón dulce
Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
La noche anterior, remojar el maíz y los porotos. Al otro día, en una olla grande, freír la cebolla con el aceite. Agregar agua hirviendo y el maíz y los porotos bien escurridos. Cocinar como 20 minutos, hasta que estén casi cocinados. Agregar todas las carnes menos el mondongo. Cocinar hasta que todo esté bien blandito. Agregar el

mondongo y el puré de zapallo. Revolver para que no se pegue; tiene que quedar espeso.

Hacer la salsa para locro:
Freír la cebolla con el aceite hasta que esté transparente (no dejar dorar). Agregar una taza de agua hirviendo y dejar cocinar unos 10 minutos. Agregar especies y cocinar 10 minutos. Se le puede echar el ají molido a sólo una parte de la salsa.
Servir el locro , bien caliente, en plato hondo con una cucharada de salsa encima.

NOTA: en el norte Argentino, se le agrega ajo, salvia y orégano.



LOCRO DE TRIGO

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
½ kilo de trigo para locro (1 lb)
3 litros de agua fría y después 4 tazas de agua fría (3 quarts y 1 quart más)
1 kilo carne de res en trozos (2.2 lb)
½ kilo de huesos de cerdo (1 lb)
½ kilo de tripa gorda cocida (1 lb)
2 o 3 chorizos
¼ kilo de porotos hervidos (1/2 lb)
Sal y pimienta al gusto



Para la salsa:
1 cebolla grande rebanada bien finita
1 taza de aceite de oliva (250 ml)
1 taza de agua (250 ml)
1 cucharadita de ají molido
1 cucharada de pimentón dulce
Sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar el trigo con los 3 litros agua fría y poner a cocinar a fuego lento. Cuando esté a punto de romper el hervor, agregarle las 4 tazas de agua fría. Dejar reposar hasta que el trigo reviente. Agregar el resto de los ingredientes y cocinar hasta que todo esté cocido. Se le puede agregar mondongo ya cocido, chorizo colorado, zapallo criollo y panceta. Mientras preparar la salsa: freír la cebolla con el aceite hasta que esté transparente (no dejar que se dore). Agregar agua y hervir unos diez minutos. Agregar el resto de los condimentos. Servir el locro bien caliente, en platos soperos con una cucharada de salsa encima.

ÑOQUIS DE PAPA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 kg de papas, lavadas y sin pelar (2.2 lb)
3 huevos
1 cucharadita de nuez moscada
1 ½ kg de de harina blanca (3.3 lb)
Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Hervir las papas con cáscara, hasta que estén blandas. Se pelan en caliente y se hace el puré, dejando la papa bien desecha sin grumos. Se le agregan los huevos, y los condimentos. De a poco, se le va agregando la harina, revolviendo con una cuchara de madera, hasta formar una masa blanda, pero que no sea pegajosa. Se deja descansar un ratito. Se separa en bollitos y sobre una mesa enharinada, se hacen unos palotes como de un dedo de grosor, y con un cuchillo se cortan en pedacitos como de 1 1/2 cm de largo. Estos se pasan por un tenedor o por la maderita acanalada. Se dejan reposar, tapados con un repasador, para que se sequen un poco. Poner a hervir una olla grande con abundante agua con sal. Echar los ñoquis por partes, revolver suavemente y en cuanto suben y floten, sacarlos con una espumadera. Se van acomodando en una fuente, alternando con salsa de tomate y queso rallado o con manteca y queso rallado. Se sirven inmediatamente.

Ana María Ramonda de Stiefel dice: Para que las papas no se pongan aguadas, cocinarlas al horno sobre una asadera cubierta con sal gruesa. Cuando estén blandas, pelar en caliente y hacer el puré. Lola le echaba al puré un poquito de queso rallado y una cucharadita de aceite de oliva.



A estos ñoquis les agregamos una mezcla de crema y manteca y queso rallado. Los de abajo son con estofado de carne.



POLENTA FRITA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
¼ kilo de polenta instantánea
50 gr. de manteca
100 gr. de queso rallado
Sal y pimienta al gusto
Aceite

MODO DE PREPARACIÓN
Se cocina la polenta, (según instrucciones del paquete) con la manteca, el queso, sal y pimienta, cuidando de que quede bien espesa. Se retira del fuego y se desparrama en una asadera, que quede con un espesor de 1 cm. Se deja enfriar bien y se corta en pequeños rectángulos. Se calienta el aceite y se fríen bien hasta dorar en ambos lados. Se colocan sobre papel absorbente y se sirven calientes como acompañamiento para carnes o pescado.

Ofelia dice: esta receta la sabía hacer papi.

OTRA OPCION: Colocarlas en una asadera para horno y cubrirlas con salsa de tomate y queso y calentarlas al horno.



PUCHERO

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
Gallina o carne de vaca con caracú
Cebolla, puerro, hojitas de apio y zanahoria
Cocinar la carne o la gallina con esas verduras en agua con sal a gusto. Hervir hasta que la carne o la gallina estén casi cocidas. Descartar estas verduras recocidas. Agregarle las siguientes verduras, una a la vez, de acuerdo a la duración de su cocimiento:



Papas
Nabo
Batata
Zapallo
Repollo
Choclo
Zapallitos
Acelgas
Se le puede agregar un ramito de hierbas frescas como albahaca, perejil, orégano, etc.
Cocinar hasta que estén a gusto. Agregar un poquito más de sal con las verduras. Se sirve la carne y las verduras con mostaza, aceite de oliva y ensalada.
Con el puchero de gallina se pueden cocinar chorizos, morcillas y repollo, por separado, para servirlo con lo demás.
Con el caldo se puede hacer cualquier tipo de sopa: De arroz, fideos, etc.

Dice Ofelia: los del norte llevan albahaca.

SOPA DE POLLO CON VERDURAS



Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
1 pollo - pechuga y/o patas
1 cebolla chica
Repollo, un pedazo
1 zanahoria
Acelga, dos o tres troncos
Apio, un pedazo
Ajo, 2 ó 3 dientes
1 cucharada de perejil, albahaca, orégano
Un poco de sal

MODO DE PREPARACIÓN
Poner todo en una olla grande con suficiente agua. Cocinar una hora, más o menos. Colar, deshuesar el pollo, cortarlo y volverlo al caldo colado. Descartar las verduras recocidas. En este momento se puede agregar hongos secos. Agregar sal y pimienta junto con las verduras.

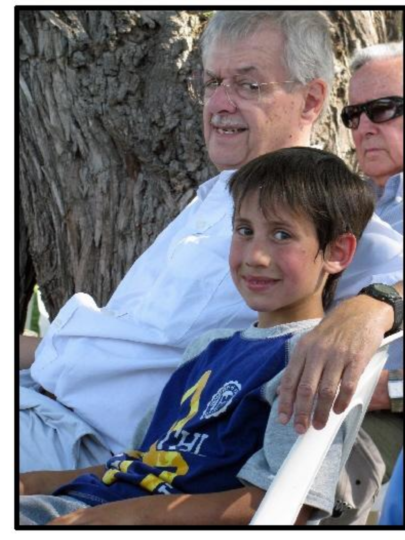
SOPA
INGREDIENTES PARA LA SOPA
2 zanahorias
1 papa grande
1 pedazo de apio
1 batata mediana
1 pedazo de zapallo
½ taza de arvejas
½ taza chauchas
1 choclo
Acelgas o espinacas

MODO DE PREPARACIÓN
Cortar las verduras en pedazos medianos. Poner todo en el caldo. Cocinar hasta que todo esté cocido pero firme. Si se quiere agregar fideos o arroz, cocinar separado y agregar a último momento. Se puede espolvorear con queso rallado al servir.

Reuniones Familiares en Córdoba



Chabela, Betty y Teresita



Juancito, Tomás y Pocho



Ofelia, Betty, Ritita y Marta



En Villa Belgrano con Otito y Julia



Valeria, Betty, Lita y Yiyi



Grupo Familiar en Villa Warcalde

SOPA DE ZAPALLO

Marina Stiefel Hoy



INGREDIENTES
4 tazas de zapallo amarillo cocido
1/2 taza de cebolla, picada finita
2-3 dientes de ajo
1 cucharada de jengibre cortada finita
1 cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de jugo de limón
1 cucharada de miel
1 cucharadita de pimienta
Sal al gusto
¾ taza de caldo de pollo
½ taza de leche
¼ tacita de aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN
Cocinar el zapallo al vapor. Freír la cebolla en el aceite con el ajo hasta que se empiece a dorar. Agregar los condimentos y cocinar dos o tres minutos. Agregar el zapallo y el caldo. Cocinar 10 minutos. Poner en la licuadora con la leche, para que salga una sopa cremosa. Se puede agregar queso de rallar, mantecoso, o sour cream (crema agria) al servir.



SPATZLE (TIPO DE ÑOQUIS ALEMANES)

Adela Elvira Giardinieri



INGREDIENTES
1½ tazas de harina (180 gr.)
3 huevos
½ cucharadita de sal
Nuez moscada recién rallada
2/3 taza de agua (160 ml)

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar todo menos el agua.
Agregar agua de a poco para que quede una masa suave, gruesa y no muy pegajosa. No tiene que quedar líquida. En una olla, poner a hervir 2 litros de agua, bajar el fuego. Poner masa en el dispositivo y espárcela con paleta. Suba el fuego y deje hervir los spatzles hasta que floten. Retire del agua con espumadera. Continúe así hasta que toda la masa esté acabada. Antes de servir, salte los spatzles en un sartén con mantequilla. Se sirven con mantequilla y nuez moscada (o queso rallado). O se pueden poner al horno con queso Gouda y cebolla frita, todo dorado al horno.

NOTA
Dice Tatana que la Tía Ofelia los hacía en un plato y los cortaba finitos y que ella también los hacía seguido porque eran rápidos y baratos, pero los chicos se cansaron de comerlos.



TALLARINES CASEROS CORTADOS A CUCHILLO

Lola María Insúa de Stiefel

INGREDIENTES
½ kg de harina (1lb)
4 yemas y un huevo entero
Agua con sal (más o menos 1/4 de taza de agua con una cucharadita de sal gruesa)
2 cucharadas de aceite de oliva

MODO DE PREPARACIÓN
En un recipiente o sobre la mesa, se pone la harina como corona y se colocan en medio los huevos y el aceite y se van incorporando la harina y el agua, mezclando con las manos, hasta formar una masa consistente. Se amasa bien, hasta que quede lisita, agregando harina si fuese necesario. Tapar y dejar reposar como por media hora. Luego, se separa en dos o tres bollos y cada bollo se estira con un palo de amasar hasta que quede una masa bien estirada, agregando harina para que no se pegue, dándola vuelta y estirando otra vez hasta que quede bien finita. Dejar reposar hasta que la masa se haya secado bastante. Se enrollan, por separado, como panqueques y se cortan con cuchillo al grosor que se quiera. Se enharina la mesa, se abren, se desparraman y se dejan orear. Usar una olla grande y hervir en abundante agua con sal, sacando la harina suelta de los tallarines antes de echarlos al agua. Sacarlos cuando están al dente y acompañar con salsa de estofado u otra salsa de preferencia. (Ver fotos en página 62)

TARTA - MASA BASE

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1/2 kg de harina leudante (1 libra)
Sal y pimienta
50 cm3 de aceite de oliva (2 oz)
1 huevo
250 cm3 de agua fría (8 oz)

MODO DE PREPARACIÓN
Colocar la harina en un bol, agregar el resto de los ingredientes, unir todo y formar una masa homogénea; dejar descansar. Separar la mitad y estirar; colocar en molde de tartas. Estirar la otra mitad. Llenar la tartera y cubrir con la segunda tapa. Repulgar, pintar con huevo batido y cocinar en horno moderado o caliente, según receta.





MASA DE TARTA SALADA (Tamaño pizzera, aprox. 8 porc.)

Susana Torres Stiefel

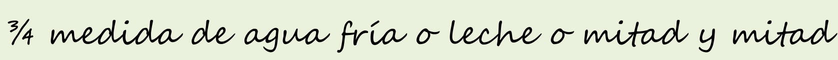


INGREDIENTES

2 medidas de harina leudante

Sal al gusto

¼ de medida de aceite


¾ medida de agua fría o leche o mitad y mitad

MODO DE PREPARACIÓN

En un bol, introducir los ingredientes secos. Mezclar los húmedos e ir mezclando hasta obtener una masa homogénea y que no se pegue en las manos; agregar más harina si fuese necesario. Llevarla a una mesa y con ayuda del palote extenderla y darle forma de la fuente o asadera. Enroscarla en el mismo palote y desenroscar sobre el molde.

Esta tarta tiene la ventaja que al llevar aceite la masa, el molde no lleva nada. El relleno tiene que estar cocinado, a temperatura natural o frio. Hornear.



TARTA SALADA-RECETA BASE



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
Relleno base
1 cebolla grande, picada fina
1 pimiento, picado fino
3 cucharadas de harina
1 taza de leche
200-250 gramos de queso rallado (2 1/2 tazas)
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto



Dorar la cebolla y el pimiento en aceite. Agregar harina y leche para formar una salsa muy espesa, cocinado un poco. Agregar queso. Condimentar.

A eso se le puede agregar distintas variaciones:
1 lata de choclo en grano
1 lata de choclo cremoso

1 lata de atún
2 huevos duros picados

Queso picado
Jamón picado
2 huevos duros picados

Se usan tapas de torta pascualina y se cocina como la torta pascualina. O se hace una masa de tarta como se explica en las páginas anteriores (pp. 85 y 86)

TORTA DE ARROZ CON ARROZ INTEGRAL

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES



1 taza de arroz integral
2 tazas de agua
1 lata de leche evaporada sin azúcar
1 cebolla grande, picada finita
Sal y pimienta al gusto
Queso de rallar
Nuez moscada
2 huevos

MODO DE PREPARACIÓN

Cocinar el arroz integral en agua hasta que esté casi listo y se haya consumido el agua. Ponerlo en una olla "slow cooker" con la leche evaporada. Cocinar un rato, si falta leche agregar más de la de lata o leche fresca. Mientras picar y freír una cebolla grande en abundante aceite. Cuando el arroz esté listo, agregar los huevos, sal y pimienta, el queso rallado, la cebolla frita y la nuez moscada. Poner en asadera y cocinar el horno moderado hasta que esté doradita. Servir fría o caliente.



TORTA DE ARROZ DE MAMI

Lola Insúa de Stiefel

INGREDIENTES
5 puñados de mami de arroz (Cal Rose in USA; Mocoví en Argentina)
1 litro de leche entera
6 huevos enteros
1 cebolla grande bien tostadita en aceite de oliva, cuatro cucharadas de aceite
1 paquete de queso rallado (250 grs.)
2 cucharaditas de nuez moscada (un poco al principio, el resto al final)
Sal y pimienta al gusto al mezclar todo

MODO DE PREPARACIÓN
Hervir el arroz con la leche hasta que esté bien blandito. Agregar más leche si fuese necesario para que quede bastante espeso. Agregar los huevos batidos, el queso, la cebolla con el aceite con que se frió y el resto de la nuez moscada. Enmantecar un budinera y espolvorear con pan rallado (opcional). Cocinar en horno caliente hasta que esté bien dorada. Se puede comer fría o caliente. Acompaña muy bien al estofado.



A esta torta de arroz la hizo Patricia Mirr usando la receta de mami

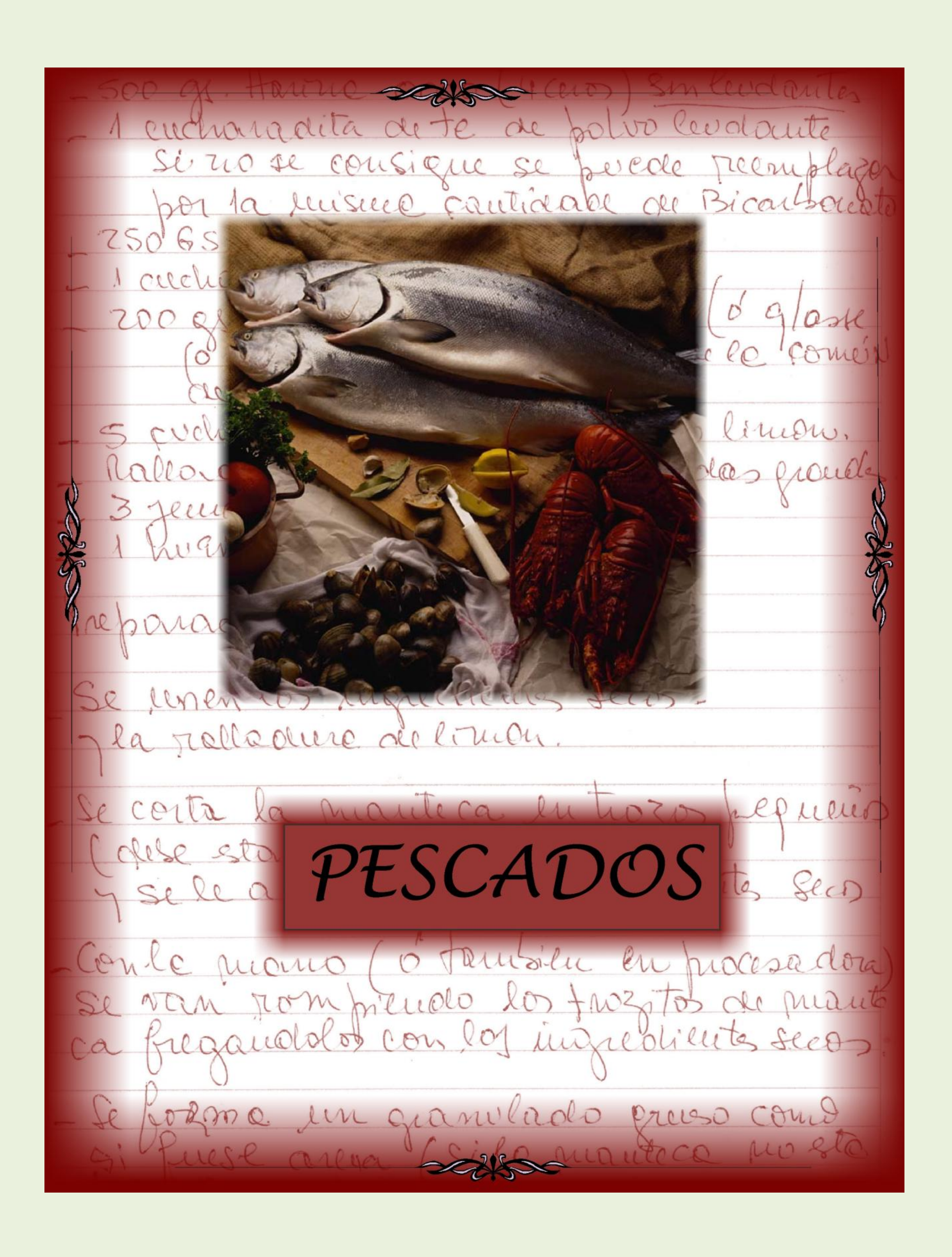
TORTA DE ARROZ DE MARTA



Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
2 tazas de arroz común
(Cal Rose en USA;
Mocoví en Argentina)
2 litros de leche entera
6 huevos
1 cebolla grande picada
¼ de taza de aceite de oliva
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de pimienta negra
1 taza de queso rallado
1 cucharadita de nuez moscada

MODO DE PREPARACION
Cocinar el arroz con la leche hasta que esté bien blandito y roto. Yo uso una olla eléctrica que regula la temperatura. Si se cocina sobre el fuego, revolver periódicamente para que no se pegue. Agregar un poco más de leche, si fuese necesario, para que quede de la consistencia de arroz con leche más bien cremoso. Mientras, picar la cebolla y freír en el aceite hasta que esté doradita. Cuando el arroz esté listo, dejar enfriar un poquito y agregar los huevos, revolviendo bien, la cebolla frita con el aceite donde se cocinó, y los condimentos. Aceitar y enharinar una asadera grande y verter la mezcla. Cocinar en horno entre moderado y caliente por una hora, más o menos, hasta que esté doradita. Servir caliente acompañada de un estofado o pollo a la cacerola. Es rica fría.
NOTA: Agregar el queso rallado y luego ajustar la sal, porque a veces el queso puede ser muy salado.


PESCADOS

EMPANADA GALLEGA DE SALMON



Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES

1 cebolla chica, picada
½ pimiento picado
1 cucharada de orégano
3 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de harina
½ taza de leche, más o menos (120 ml)
½ taza de queso de rallar (45 gr.)
1 cucharadita de nuez moscada
1 hoja de laurel
Sal y pimienta (Ojo que el salmón puede estar muy salado)
1 lata de salmón, bien escurrida
3 huevos duros
Pasta de tarta o de torta pascualina (dos tapas)



MODO DE PREPARACIÓN

Freír la cebolla en el aceite con el pimiento y el orégano, hasta que la cebolla esté transparente. Agregar harina y de a poquito la leche. Cocinar hasta que forme una crema espesa. Agregar condimentos, salmón y huevo duro. Mezclar bien todo. Desparramar en la fuente ya cubierta con la pasta de tarta. Cerrar la tarta y cocinar en horno moderado hasta que esté doradita. Se puede servir fría o caliente.



EMPANADA GALLEGA DE LA TÍA ANITA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES

1 cebolla en juliana
1/2 pimiento verde en tiritas finitas
1/2 pimiento rojo en tiritas finitas
1 cucharadita de orégano
1 tomate chico, sin semillas, cortado chiquito
1 latita de pimientos morrones, cortados finitos
2 latas de atún al natural
1 hoja de laurel
3 cucharadas de aceite de oliva
3 huevos duros
Sal y pimienta al gusto
2 tapas de torta pascualina



MODO DE PREPARACIÓN

Colocar en un sartén profundo, el aceite, los pimientos, la cebolla y la sal y pimienta. Cocinar un poquito. Agregar el atún desmenuzado, el orégano, el laurel, cocinar un poquito; incorporar el tomate y cocinar un poco más. Poner una tapa de la tarta en un molde para hornear, agregar la preparación, y poner arriba el huevo duro cortado en pedazos y los morrones. Cubrir con la otra tapa y cocinar a horno caliente hasta que este doradita, unos 35 minutos.

Opciones: se puede usar jurel, atún, caballa, o una combinación de los tres. Se puede hacer una masa de tartas en vez de usar la de torta pascualina.

REUNION FAMILIAR













Villa Warcalde



POSTRES



ALFAJORES SANTAFESINOS

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
200 cm3 de agua (3/4 de taza)
120 gr. de manteca, a temperatura ambiente
Una pisca de sal fina
600 gr. de harina tamizada
4 huevos
1 kilo de dulce de leche repostero

MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una mesa la harina en forma de corona. Mezclar con la harina la sal, las yemas y la manteca de a poco. Agregar el agua de a poco hasta que se forme una masa que no se pegue. Amasar muy bien. Sobre la mesa enharinada, estirar la masa a un grosor de 1 cm. Doblar la masa en tres, volver a amasar. Dejar descansar en la heladera como 20 minutos. Repetir la operación 6 veces con descansos en la heladera (sobre placa y tapada). Retirar y estirar a un grosor de unos 3 mm; pinchar la masa con un tenedor; cortar las tapas de 5 ó 6 cm de diámetro y acomodar sobre una placa. Cocinar en horno fuerte (200-240 °C) por 5-7 minutos. Retirar y enfriar. Usar 3 ó 4 tapas por alfajor, unir con el dulce de leche. Agregar baño glasé.

Baño Glasé
800 gr. de azúcar impalpable
1 taza de agua
3 claras
1 cucharadita de esencia de limón
Mezclar azúcar y agua y hervir hasta hacer un almíbar punto hilo. Agregar almíbar caliente sobre las claras batidas, batiendo siempre con batidor de alambre. Colocar a Baño María y seguir batiendo hasta que se esté espeso. Cuando los alfajores estén armados, poner el baño con un pincel. Dejar secar.



ALFAJOR ROGEL

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
400 gr. (14 oz) de harina
8 yemas
1 huevo
2 cucharadas de azúcar
50 gr (1 ½ oz) de manteca
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de alcohol puro



Para el relleno:
1 kg (35 oz) de dulce de leche repostero
Para el merengue:
4 claras
150 gr. (5 oz) de azúcar

MODO DE PREPARACION
Hacer una corona con la harina y colocar en el centro el resto de los ingredientes. Unir primero con cuchara de madera y luego con las manos hasta formar una masa lisa. Dejar descansar 30 minutos. Sobre una mesa enharinada, dividir la masa en 10 porciones iguales. Estirar cada porción formando círculos bien delgados de 20-25 cm de diámetro. Usar un plato y recortar cada círculo, para que queden parejitos. Cocinar cada uno por separado en horno caliente (200-240 °C) hasta que estén apenas dorados, 5-7 minutos. Dejar enfriar. Untar cada capa con dulce de leche y armar el alfajor poniendo una arriba de la otra. Decorar con el merengue, ya sea cubriendo todo el alfajor o sólo la parte de arriba.
Merengue italiano: Colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con el agua. Hervir hasta que esté a punto de almíbar, bolita blanda o llegue a 118 °C. Batir las claras a nieve y volcar el almíbar en forma de hilo, siempre batiendo hasta que se enfríe y quede un merengue firme y brillante.

AMBROSIA

Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
7 yemas - 2 claras
750 gr. de azúcar (3 3/4 tazas)
0.8 litros de leche (3 1/4 tazas)
0.8 litros de agua (3 1/4 tazas)
1 vaina de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
Poner en una cacerola (de cobre preferentemente) el azúcar, el agua y la vainilla. Espumar cuando hierva y dejarla cocinar hasta que esté a punto de hilo fuerte.
Mientras, poner en un perol las siete yemas y las dos claras sin batir, agregarles la leche y luego ir agregando esta preparación sobre el almíbar, dejando hervir fuertemente al principio y luego sumamente despacio hasta que el almíbar se haya consumido. Cortar la ambrosía en forma de cruz y dejar que tome un poco de color. A este punto retirar y ponerla en una compotera.

NOTA: esta receta viene de un libro de 1939.



BUDÍN DE GABINETE

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
2 litros de leche (8 1/2 tazas)
1 kg de azúcar (2.2 lbs)
12 yemas
1 cucharadita de vainilla
Azúcar para acaramelar la budinera

MODO DE PREPARACIÓN
Poner a hervir la leche y el azúcar hasta que se reduzca a la mitad, revolviendo y cuidando que no se vuelque. Dejar enfriar. Acaramelar una budinera y dejar de lado. Batir las yemas hasta que queden bien espesas. Juntar con la leche, batir bien, agregar vainilla, colocar en la budinera y cocinar tapado a baño María en horno moderado, como una hora, más o menos, hasta que un cuchillo insertado en el medio salga limpio. Dejar enfriar.



BUDÍN DE PAN

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
500 gramos de miga de pan viejo (1 lb)
1½ litro de leche entera (6 tazas)
6 huevos enteros grandes
250 gramos de azúcar (1 1/2 tazas)
70 gramos de manteca (1/3 taza)
2 cucharadas de cognac
1 cucharadita de esencia de vainilla
Ralladura de una cáscara de limón
1 manzana verde rallada (opcional)
Pasas, nueces y/o fruta abrillantada (opcional)

MODO DE PREPARACIÓN
Remojar la miga con la leche caliente. Dejarla reposar hasta que se hidrate y se ablande bien. Mientras batir bien los huevos con el azúcar, la vainilla y la manteca derretida. Agregar a la mezcla de pan y leche. Agregar ralladura de limón y luego agregar los ingredientes opcionales ; mezclar bien. Poner en budinera acaramelada y cocinar en horno moderado a baño maría por unos 60 minutos más o menos. Desmoldar frío.



BUDÍN DE PAN, TIPO FLAN

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
450 gramos miga de pan viejo (2 lb)
1½ litro de leche caliente (1 ½ quarts)
6 huevos enteros
300 gramos de azúcar (2/3 lb)
I cucharadita de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
Remojar la miga de pan con la leche caliente hasta que esté bien hidratada y blandita. Poner todo en la licuadora y batir bien; agregar más leche si fuese necesario. Debe quedar no muy espesa. Vaciar en budinera previamente acaramelada. Cocinar en horno moderado al baño maría como 60 minutos. Dejar enfriar, refrigerar y desmoldar frío.



CREMA PASTELERA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
2 huevos enteros
3 yemas
200 gramos de azúcar (1 taza)
2 cucharadas colmadas de harina (1/2 taza o 80 grs.)
Cáscara de un limón, seca
1 cucharadita de vainilla
1 litro de leche

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar todo (menos la vainilla) muy bien y cocinar a fuego lento revolviendo constantemente con batidor de alambre hasta que se espese. Retirar del fuego, agregar la vainilla y dejar enfriar. Refrigerar.





CRÈME FRAICHE

Carlos Cuauhtemoc Ayala



INGREDIENTES
1 taza de crema de leche (no usar crema ultrapasteurizada)
1 cucharada de buttermilk (leche cortada)**

MODO DE PREPARACION
Mezclar bien. Dejar reposar toda la noche en un lugar más o menos templado, como arriba del refrigerador. Una vez que esté hecha, tapar y guardar en el refrigerador. Dura como una semana. Si se quiere dulce, agregar azúcar al gusto y unas gotas de extracto de vainilla. Se puede usar sin nada para agregar a comidas saladas. ¡Muy rica!

NOTA: esta crema es una receta francesa. Con azúcar, se usa igual que la crema chantilly, pero es un poquito más agria. Sin azúcar, se usa para agregarle a la sopa u otras comidas, como si fuera crema agria.



** Para hacer buttermilk, si no se consigue comprada:
1 taza de leche entera
1 cucharada de vinagre blanco destilado (sin sabores)
Mezclar y dejar a temperatura ambiente hasta que se corte.

FLAN CASERO DE VAINILLA

Susana Torres Stiefel



INGREDIENTES

1 litro de leche entera

¾ kg de azúcar aprox.

9 huevos medianos

2 cucharaditas de esencia de vainilla

1 limón chico

Molde savarín 36 cm de diámetro

MODO DE PREPARACIÓN

Acaramelar el molde con azúcar, agua a cubrir y unas gotas de limón. En un bol, cascar los huevos y batirlos ligeramente con un batidor de alambre. Añadirles 10 cucharadas de azúcar, la esencia de vainilla y batir un poco. Introducir la leche, mezclar y verter en el molde esta preparación. Colocar el molde dentro de una asadera algo profunda con un poquito de agua y llevar a horno mediano. Controlar que no falte el agua durante la cocción. Se sabe que el flan está cocinado por el dorado de la superficie y si introducimos un cuchillo y notamos que sale limpio es que ya está. Hay que esperar hasta que esté bien frio para desmoldarlo.



FLAN FACIL

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES

1 lata de leche condensada "La Lechera" 14 oz (397 gr.)

3 tazas de leche entera (3/4 litro)

6 huevos

2 cucharaditas de extracto de vainilla

1 taza de azúcar para acaramelar la budinera

MODO DE PREPARACIÓN

Poner la leche condensada, la leche entera, los huevos y la vainilla en la licuadora. Mezclar todo bien. Poner en una budinera previamente acaramelada. Cocinar a baño María en horno moderado (350 °F) por una hora o hasta que un cuchillo insertado en medio del flan salga limpio. No cocinar demasiado. Dejar enfriar, luego poner en la heladera y desmoldar cuando esté bien frio.



LECHE ASADA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES

1 litro de leche (32 oz.)

5 ó 6 huevos

5 tacitas de azúcar (tacitas para café) 300 gr. o 1 1/4 taza

(En general, la misma cantidad de huevos que de azúcar)

1 cucharadita de vainilla

Cascarita de un limón

METODO DE PREPARACIÓN

Se mezcla todo y se pone al horno; cocinar en cazuela de barro. Servir frío, como un flan.

Marta dice: usé 6 huevos medianos y lo cociné como por una hora en horno de 350 °F (180 °C). Me parece que fue muy larga la cocción o el horno muy caliente, porque quedó muy rica pero horrible de aspecto, toda cortada. Bueno, a lo mejor tiene que ser así. El juguito quedó muy rico y dulce, para mí, demasiado dulce, pero hay gente que le gusta lo dulce.





MERENGUE COCIDO ITALIANO



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
450 gr. de azúcar en pancitos (1 lb)
Agua
7 claras
1 cucharadita de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
En una cacerolita, poner el azúcar y cubrir con agua; cocinar a fuego fuerte y dejar hervir hasta que llegue a punto casi caramelo. En otro bol, batir 7 claras a punto de merengue bien consistente. Cuando el almíbar llegue a punto deseado, volcarlo poco a poco sobre las claras mientras se sigue batiendo en forma circular. Se le pone una cucharadita de vainilla.



NARANJAS HOLANDESAS A LO CELESTE Y BLANCO



INGREDIENTES
11 naranjas
Rio de la Plata
Copa Mundial
Salsa celeste y blanca

MODO DE PREPARACIÓN

Preparar 11 naranjas botándolas en el Rio de la Plata. Hay Kempesar a prepararlas con el Fillol del cuchillo, cocinar durante 45 minutos en el horno Galvanizado y si está muy caliente dejarlo a Bertoni. A los 25 minutos, agregue gotas a Larrosa que más le guste, revuelva todo Luque quiera y llegando a los 45 minutos, deje descansar 15 minutos; hasta que llegue el momento de agregar los pepinos que faltan, puede bailar un Tarantini al estilo Houseman tranquilo y si falta Olguin ingredientes, puede comprar en la casa de Valencia o en la casa de Gallego y Ortiz. Luego pasarelas naranjas a un molde enmantecado, pruébelo y si Ardiles la lengua, conviene esperar a que estén Menoti calientes. Colocarlas en un molde Copa Mundial, servirlos con salsa celeste y blanca con cantidad suficiente para 25 millones de argentinos. ¡Ja, Ja Ja !!!!

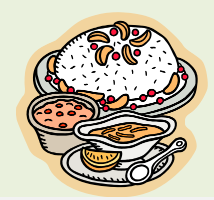
NEVADO DE LIMON DE OFELIA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
Nevado:
½ litro de agua (2 tazas)
150 gr. de azúcar (6 oz)
Ralladura de 2 limones
7 claras
Jugo de 2 limones
100 gr. de fécula de maíz (Maicena) (4 oz)
Crema:
7 yemas
200 gr. de azúcar (1 taza)
1/2 cucharada de harina
½ litro gr. de leche (2 tazas)
1 cucharadita de esencia de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN
Nevado: mezclar el agua con el azúcar, las ralladuras, y la fécula. Llevar al fuego y añadir el jugo de limón; cocinar, revolviendo continuamente durante 5 minutos hasta que se espese, cuidando que no se pegue. Batir las claras a nieve y agregar la preparación anterior, poco a poco, mientras se bate con batidor de alambre. Verter en un molde savarín grande (25 cm de diámetro). Dejar enfriar muy bien hasta que endurezca.
Crema: mezclar las yemas, el azúcar, la harina y la leche; cocinar, revolviendo, hasta que rompa el hervor. Tener sumo cuidado que no se corte y se pegue. Batir enérgicamente. Para evitar que se pegue, se puede cocinar al baño María. Apagar el fuego. Agregarle la esencia de vainilla y seguir revolviendo por unos minutos. Dejar enfriar muy bien. Desmoldar el nevado y cubrir con la crema.
Opciones: Se puede usar esta crema o usar sambayón.



PANQUEQUES DE DULCE DE LECHE

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES

1 taza de harina leudante (o 1 taza de harina común y una cucharadita de Royal)
2 huevos
1 cucharada de azúcar
1/2 cucharadita de sal
Unas gotas de vainilla
1 1/2 taza de leche
Dulce de leche

MODO DE PREPARACIÓN

Mezclar todos los ingredientes muy bien. Dejar descansar por unos minutos. Calentar un sartencito anti-adherente. Poner bastante manteca para cocinar el primero, cuidando que no se queme la manteca. Con un cucharón chico, echar un poco de masa y desparramarla bien, moviendo el sartén, cuidando que quede bien finita y que cubra todo el sartén. Cocinar hasta que quede bien sequito, de un lado. Darlo vuelta y cocinarlo de otro lado. Sacarlo y mantenerlos calientes hasta que se vayan a servir. Para comerlos, desparramar un poco de dulce de leche y enrollarlos.





PASTA FROLA



Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
Masa
400 gr. de harina (3 1/3 tazas)
1 cucharadita de esencia de vainilla (o 1 cucharadita de
ralladura de limón)
1/2 cucharadita de bicarbonato
4 cucharadas de azúcar molida (50 gr.)
150 gr. de manteca (2/3 taza)
2 yemas
½ cucharadita de sal
Relleno
400 gr. de dulce de membrillo (14 oz)
1/2 tacita de agua caliente
Huevo batido

MODO DE PREPARACIÓN
Colocar en forma de corona, la harina y agregar en el medio el resto de los ingredientes. Formar una masa ni muy blanda ni muy consistente. Estirar y forrar un molde enmantecado y enharinado. Se guardan los recortes que sobran.
Aparte, se coloca en una cacerola el dulce de membrillo, se le agrega el agua caliente y se coloca al fuego bajo, deshaciendo bien el membrillo con un tenedor. Se deja enfriar un poco y se le agrega al molde forrado con la masa. Se unen los recortes, se estiran y se cortan en tiritas para adornar encima del dulce. Se pinta con huevo batido y se cocina a horno moderado por 30-40 minutos, más o menos.

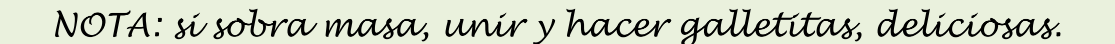
PASTEL DE MANZANAS (RECETA ALEMANA)

Ana María Ramonda de Stiefel

INGREDIENTES
Masa
500 gr. de harina blanca (1 lb, 2 oz)
1 cucharadita de polvo de hornear
250 gr. de manteca fría (1 taza)
200 gr. de azúcar impalpable (2 tazas)
5 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de ralladura de limón
3 yemas de huevo
1 huevo entero
Relleno
10 manzanas, no verdes, que sean firmes pero no arenosas
Jugo de limón
3 cucharadas de azúcar (35 gr.)
1 cucharada de manteca (15 gr.)
Molde redondo de 6-7 cm de altura y 30-35 cm de diámetro
(2 ½ in. por 12 in.)
1/2 taza de pan rallado seco (75 gr.)
1 cucharada de canela
2 cucharadas de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN
Masa
Se mezclan los ingredientes secos y la ralladura de limón. Se corta la manteca en pedacitos (tiene que estar bien fría) y con la mano o la procesadora, se van uniendo a los ingredientes secos hasta formar una masa granulada gruesa, de consistencia arenosa. Luego se agregan los huevos y el jugo de limón. Se mezcla todo rápidamente pero no se amasa. Si hace falta un poquito más de líquido, agregar agua helada cuidando que no quede una masa blanda. Al bollo resultante se lo envuelve en film para que no le entre aire y se guarda en la heladera por 20 minutos.

Relleno
Se pelan las manzanas y se cortan con mandolina o con un cuchillo que queden finitas, no en cuadritos. Se rocían con un poquito de jugo de limón, se colocan en una olla amplia para que no queden amontonadas y se rocían con el azúcar. Tapar y poner al fuego no más de 10 minutos, que queden a media cocción. Mezclar suavemente para que no se rompan, sin agregar líquido. Retirar del fuego, agregar la manteca y dejar enfriar.
Retirar la masa de la heladera, separar en dos bollos; a uno, estirarlo y forrar el fondo y los lados del molde cuidando que la masa quede bien finita (3 ó 4 ml de espesor porque cuando se desmolde queda en la parte de arriba). Mezclar el pan rallado, la canela y la azúcar y espolvorear todo el piso y los lados para que la humedad de las manzanas no moje la masa. Actúa como aislante. Agregar el relleno de manzanas casi hasta el borde dejando lugar para la tapa de masa que debe ser de 1/2 cm de espesor. Tapar y pegar bien los bordes. Es una masa tierna que se une fácilmente. Hornear a horno moderado hasta que se dore. Son ideales los moldes de silicona. Opción: se le puede agregar almendras, nueces, o pasas de uva.



NOTA: si sobra masa, unir y hacer galletitas, deliciosas.



PASTEL DE ZARZAMORAS



Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
Relleno
4 tazas de zarzamoras (frescas o congeladas)
1 ¼ tazas de azúcar
1 cucharadita de nuez moscada
¼ taza de jugo de naranja
3 cucharadas al ras de maicena
Masa
¾ taza manteca sin sal, a temperatura ambiente
6 oz de queso crema
2 cucharadas de azúcar
¼ cucharadita de sal
1 ¾ tazas de harina



MODO DE PREPARACION
Relleno
Cocinar las zarzamoras con el azúcar por unos diez minutos. Agregarle la nuez moscada y la maicena bien revuelta en el jugo. Cocinar, revolviendo hasta que se espese, unos cuantos minutos. Dejar enfriar.
Masa
Batir bien la manteca con el queso, agregarle el azúcar y la sal mezclando bien; agregarle el harina. Amasarla para unirla. Si está muy seca, agregarle un poquito de agua helada. Hacer dos bolas. Dejar descansar en la heladera por una hora. Estirar la masa para formar dos tapas. Poner la primera tapa en un molde para pastel. Cubrir con relleno, tapar con segunda capa, repujar y pinchar tapa de arriba con un tenedor; o cortar pequeñas ranuras con un cuchillo. Cocinar en horno de 375Fº por 10 minutos; bajar a 350 Fº y hornear hasta que esté doradito. NOTA: Se puede hacer con frutillas u otras “berries.”

PELONES CON CREMA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
1/2 kg de pelones con caroso (1 libra)
1/2 taza de azúcar (100 grs)
1 litro de agua (4 tazas)
Un pedacito de cascara de limón
1 cucharadita de vainilla
200 ml de crema de leche (7oz)
4 cucharadas de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN
Dejar remojar los pelones en el agua como por varias horas o toda la noche hasta que estén bien hidratados. Agregar el azúcar y la vainilla y cocinar hasta que estén bien blanditos. Agregar más agua si fuese necesario. Dejar enfriar. Mientras, batir la crema con el azúcar hasta que esté bien cremosa y se disuelva bien el azúcar. Servir en un bolsito con jugo y una o dos cucharadas de crema.

Opciones: al cocinarlo, se le puede agregar una raja de canela, o un clavo de olor también.

PIO NONO (ARROLLADO DE DULCE DE LECHE)

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
4 huevos enteros
30 gramos de azúcar (2½ cucharadas de azúcar)
10 gramos de miel de abeja (½ cucharadita)
40 gramos de harina (1/3 de taza)
Dulce de leche

MODO DE PREPARACIÓN
Batir huevos con azúcar y miel hasta obtener un punto blanco. Cernir harina y agregar de a poco, batiendo suavemente. Queda media chirla. Usar una asadera de 40 cm X 30 cm. (16 in. por 12 in.) Cubrir con papel blanco enmantecado. Volcar y esparcir preparación que quede finita y muy pareja. Cocinar en horno bien caliente (400-450 °F; 225-232 °C) como por 7 u 8 minutos. Dejar enfriar un poquito. Desmoldar sobre una tela húmeda. La parte de abajo queda para adentro. Poner dulce de leche y enrollar. Dejar enfriar bien y cortar en rodajas. Espolvorear con azúcar impalpable y decorar con frutillas y nueces, si gusta.



SAMBAYON O SABAYON

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
6 yemas de huevo
½ tacita de agua fría (4 oz.)
1 vaso de vino dulce
100 gr. de azúcar molido (1/4 lb)
1 cucharada de Maicena

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar todos los ingredientes en un tazón, colocar al Baño María y batir continuamente hasta que esté espesa. Cuidado de no quemar. Dejar enfriar. Servir en recipientes chicos.



SAMBAYON – OTRA RECETA

Susana González Albarracín



INGREDIENTES
3 yemas
4 cucharadas de azúcar
1 copita de cognac o vino dulce

MODO DE PREPARACIÓN
Batír las yemas con el azúcar hasta que queden espumosas. Agregar el vino o cognac. Se da punto a Baño María hasta que se espese, revolviendo siempre. Cuidar que no se queme. Dejar enfriar. Se puede espolvorear con canela al servir.



TARTA DE MANZANAS RÁPIDA

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES

3 cucharadas de manteca (50 gr.)
¼ de taza de azúcar morena (45 gr.)
1 cucharadita de canela
2 manzanas, cortadas finitas
3 huevos
¼ cucharadita de sal
½ taza de harina integral (60 gr.)
½ taza de leche (120 ml)
Jugo de medio limón
1 cucharada de azúcar impalpable



MODO DE PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 425 °F (218 °C). Derretir la manteca en un sartén que se pueda poner en el horno. Agregar el azúcar morena y la canela. Agregar las manzanas cortadas y cocinar por unos minutos. Mientras, mezclar en la licuadora los huevos, la harina, la sal y la leche. Agregar la mezcla al sartén, meterlo al horno y cocinar por unos 15 minutos hasta que esté doradita. Rociar con el jugo de limón y espolvorear con el azúcar impalpable. Servir calentita, si se quiere con helado de vainilla.

TARTA DE MANZANAS



Susana González-Albarracín

INGREDIENTES
Para la masa
1 3/4 tazas de harina (220 gr.)
3 cucharaditas de polvo de hornear
1/2 taza de azúcar (100 gr.)
100 gr. de manteca (4 cucharadas)
2 yemas
2 cucharadas de leche
1 cucharada de vino dulce

Para el relleno
Azúcar (no dice cuanto)
6 manzanas medianas (pueden ser verdes, pero queda bien con otras variedades)
Opcional: agregar canela y ralladura de un limón a las manzanas al cocinarlas.

MODO DE PREPARACIÓN
Se tamiza el harina con el polvo de hornear, se mezcla con el azúcar; se le agrega la manteca blanda y se deshace con un tenedor o con las manos, a fin de que quede integrada con los ingredientes secos. Se le agregan las yemas, la leche y el vino. No amasar sino dejar descansar en la heladera.
Rallar 4 manzanas verdes y poner a cocinar con un poco de azúcar (no dice cuanto.) Estirar la masa y forrar un molde enmantecado y cocinar la masa (yo la cociné 15 minutos a horno caliente ,375 °F) Luego se le agrega el puré de manzanas. Las otras dos manzanas se cortan bien finitas y se acomodan sobre el relleno. Se pintan con

huevo batido y se la lleva al horno caliente, hasta que se cocinen las manzanas de arriba, cuidando de que no se queme la masa.

NOTA: Tatana dice que a esta tarta la hacía Betty Stiefel de Becerra y la llevaba a todas las reuniones. Era muy famosa.



TARTA DE MANZANAS CON AVENA

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
½ taza de harina de trigo integral (60 gr.)
¾ taza de avena (65 gr.)
¾ taza de azúcar morena (135 gr.)
1 cucharadita de canela
¼ taza de nueces, molidas gruesas (40 gr.)
½ taza de manteca , a temperatura ambiente (120 gr.)
6 tazas de manzanas cortadas en cubitos
½ taza de pasas de uva (150 gr.)

MODO DE PREPARACIÓN
Combinar el harina, la avena, ½ taza de azúcar morena, ½ cucharadita de canela y las nueces. Agregar la manteca, mezclando bien con un tenedor. Dejar de lado. Mezclar las manzanas, el resto de la canela, las pasas y el azúcar y desparramarlas en una molde enmantecado. Agregar arriba la mezcla de harina y avena, cubriendo bien las manzanas. Cocinar en horno moderado como 30 minutos, o hasta que las manzanas se hayan ablandado. Servir frío o caliente. Al servir, se le puede agregar una cucharada de helado de vainilla.



TARTA DE MANZANAS DE MARINA

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES

3 manzanas grandes, cortadas en pedacitos medianos
Jugo de medio limón
1 cucharada de azúcar blanca
¼ de barra de manteca, cortada en pedacitos (60 grs)
½ taza de azúcar morena (90 grs)
1 taza de avena (90 grs)
½ taza de harina (55 grs)
2 cucharaditas de canela
¼ cucharadita de sal
¾ de la barrita de manteca (180 grs)
½ taza de nueces picadas ,opcional (75 grs)



MODO DE PREPARACIÓN

Cortar las manzanas y ponerlas en una asadera más bien altita. Rociar con el jugo de limón, espolvorear con azúcar blanca, y agregar los pedacitos de manteca arriba de la manzana. Dejar descansar mientras se prepara el resto de la preparación. Por separado, mezclar la avena, azúcar morena, harina, sal y canela. Derretir la manteca y mezclar con los ingredientes secos. Cubrir la manzana con esta mezcla. Agregar nueces picadas (opcional). Cocinar en horno moderado (350 °F) por una media hora/45 minutos, hasta que se empiece a dorar. Servir caliente con helado de vainilla arriba.

TOCINITOS DEL CIELO

Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
12 yemas (huevos muy frescos)
250 gr. de azúcar (1 ¼ tazas)
1 cucharadita de esencia de vainilla
Unas gotas de carmín
1 cucharada de glucosa o azúcar acaramelada
1 cucharada de azúcar granulada

MODO DE PREPARACIÓN
Poner el azúcar en una cacerolita, cubrir con agua, colocar al fuego fuerte y hervir hasta punto hilo. Sacar del fuego. Poner las yemas en una taza, pasándolas por un colador, revolver con un batidor y echarlas poco a poco en el almíbar bien caliente mientras se sigue revolviendo. Añadir vainilla y carmín. Mezclar bien. Untar unos moldecitos apropiados con glucosa. Llenarlos con la preparación. Cocinar al baño María en el horno. Una vez cocidos, dejar enfriar y desmoldar. Colocar en pilotines adornados con una media guinda.

NOTA: otra receta hace echar el almíbar sobre las yemas, siempre revolviendo



TOCINO DEL CIELO – OTRA RECETA

Elena Stiefel de Garibotti

INGREDIENTES
24 huevos muy frescos de chacra (22 yemas y dos huevos enteros, muy frescos)
1 kilo de azúcar Fronterita (la mejor) (2 lbs)
Agua hirviendo

MODO DE PREPARACIÓN
Acaramelar una budinera con un poquito del azúcar que no se pegue. Hacer un almíbar a punto fuerte: se coloca el resto del azúcar en una cacerolita y se le agrega agua hirviendo hasta tapar el azúcar, más o menos dos dedos. Cuando hace burbujas blancas, retirar del fuego y dejar entibiar. Mezclar los huevos bien, sin batir, que no haga espuma e ir agregando el almíbar, removiendo constantemente (sin espuma). Poner en la budinera al baño María como 45 minutos. Dejar enfriar.



TORREJAS CON SALSA DE VINO

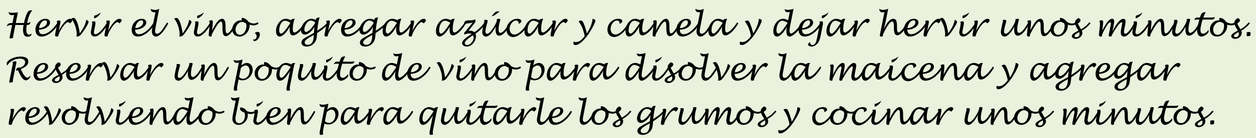
María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
Pan blanco (pan francés) del día anterior, cortado en rodajas finas, sin bordes
¼ taza de leche entera (2 oz)
2 huevos
2 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ cucharadita de canela



SALSA
½ litro de vino de mesa tinto (2 tazas)
½ taza de azúcar (100 gr.)
2 cucharadas de maicena (fécula de maíz)
Canela en rama

MODO DE PREPARACIÓN
Salsa



Hervir el vino, agregar azúcar y canela y dejar hervir unos minutos. Reservar un poquito de vino para disolver la maicena y agregar revolviendo bien para quitarle los grumos y cocinar unos minutos.

Mezclar muy bien los huevos, la leche, la vainilla, la canela, y el azúcar. Remojar las rebanaditas de pan en la mezcla y freír en aceite vegetal , sin sabor. Colocar en papel y mantener caliente. Se sirve caliente.

COLACIONES CORDOBESAS

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
100 gr. (3 ½ oz) de harina
20 gr. (3/4 oz) de maicena (fécula de maíz)
1 cucharadita de polvo de hornear (5 gr.)
4 yemas
20 gr. (3/4 oz) de azúcar
10 ml. (1 cucharada) de alcohol puro
10 ml. (1 cucharada) de agua
250 gr. (9 oz) de dulce de lecha repostero

Para el glacé:
250 gr. (9 oz) de azúcar impalpable
40 ml. de agua hirviendo

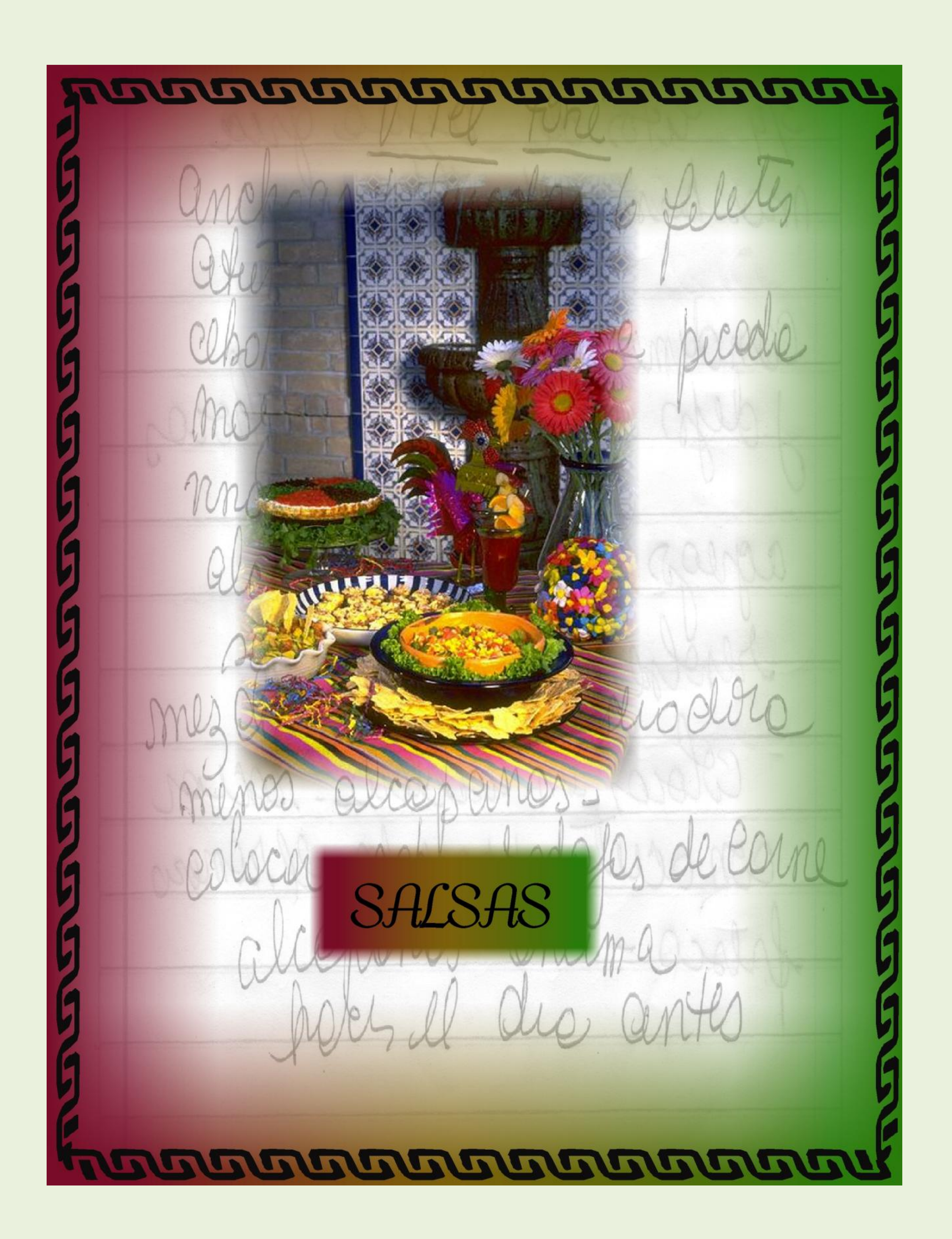
MODO DE PREPARACION
En un recipiente, mezclar bien la harina, la maicena y el polvo de hornear. Formar una corona y agregar, en el centro, las yemas, el azúcar, el alcohol y el agua. Con una cuchara de madera y luego con las manos, formar una masa lisa, taparla y dejarla reposar por 30 minutos. Luego, sobre una mesa enharinada, estirar la masa hasta que quede bien finita, como 3-4 mm. de espesor. Cortar círculos de 5 cm. de diámetro y estirar cada una con la mano formando óvalos más delgados en el centro y más gruesos en las orillas. Colocar las tapitas en una asadera enmantecada y pincharlas con un tenedor. Cocinar en horno precalentado moderado-fuerte (200 °C; 385 °F) hasta que estén apenas doradas. Dejar enfriar. Untar cada una con una cucharadita de dulce de leche y alisar. Hacer el glacé, mezclando el azúcar impalpable con el agua hirviendo hasta

obtener una pasta blanca y lisa. Cubrir las colaciones con este glacé dejando que chorree el excedente. Dejar secar a temperatura ambiente. Salen como 20 colaciones.








SALSAS



BAGNA CAUDA

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 cabeza de ajo, muy fresco, por cada tres personas
5 filetes de anchoas en aceite por persona
250 gr. de crema de leche bien espesa por persona (9 oz)
Tener crema extra por si se espesa demasiado
¼ de taza de aceite de oliva, más o menos
Una olla de barro o hierro
Bracero para mantener la bagna cauda caliente
Trozos de verduras crudas y/o cocidas, de todo tipo, pedacitos de pollo cocinados
Rebanadas grandes de pan

MODO DE PREPARACIÓN
Pelar los ajos, sacarles el centro y ponerlos en un recipiente con un poco de leche. Remojar como por una hora. Tirar la leche y picar los ajos muy finitos. Aparte picar muy finitas las anchoas.
Colocar el aceite en la olla de barro o de hierro y calentar. Agregar los ajos y revolviendo siempre con una espátula de madera. Antes de que los ajos se pongan amarillos, sacar del fuego y agregarle inmediatamente las anchoas, revolviendo bien para integrarlos. Agregar la crema de a poquito, revolviendo bien. Poner otra vez en el fuego, y agregar el resto de la crema de a poco, revolviendo siempre. Antes de que suelte el hervor, retirar del fuego y seguir revolviendo. Para servir, colocar la olla sobre un brasero. Se sirve tipo fondue. Se pinchan las verduras o el pollo con un tenedor y se mojan en la bagna cauda. Se usa una rebanada de pan como platito para que no se gotee en la mesa al comerla. Luego se come la rebanada de pan. Importante: es crucial que los ajos no se doren!!

CHIMICHURRI

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES

½ taza de perejil fresco picado

1 cucharada de ají molido

1 diente de ajo picado finito

¼ taza de aceite de oliva

¼ taza de vinagre

¼ taza de agua

Sal y pimienta al gusto

Se mezcla todo. Se puede guardar en la heladera. Servir con carnes, especialmente el asado.



Tortas

BUDIN DE FRUTAS SECAS Y DESECADAS



Ana María Ramonda de Stiefel

INGREDIENTES
200 gr. de manteca a punto pomada
200 gr. de azúcar impalpable
Ralladura de una naranja
Ralladura de un limón
Jugo de una naranja
Jugo de un limón
2 yemas
1 huevo
200 gr. de harina 4 Aros (harina fina)
1 cucharada sopera con copete de Royal (polvo de hornear)
100 gr. de pasas remojadas en licor o whiskey
100 gr. de almendras cortadas
100 gr. de dátiles sin caroso cortados
100 gr. de cáscara de naranja abrillantada cortadas
100 gr. de peras secas cortadas chicas
100 gr. de pistachios cortados a la mitad
100 gr. de avellanas cortadas a la mitad

MODO DE PREPARACIÓN
Batir a blanco la manteca y el azúcar impalpable hasta que doble su volumen. Agregar las ralladuras y los jugos, la yema y el huevo. Batir ligeramente y agregar la harina y el Royal. Agregar el resto de los ingredientes. Verter en un molde rectangular, enmantecado y enharinado. Tener el horno a fuego medio hacia abajo (300-350 °F; 150-165 °C.) Usar rejilla del medio. Lleva tiempo porque el peso de los elementos secos demora la cocción. Pinchar para ver que salga seco. Desmoldar y en tibio bañar con: azúcar impalpable y jugo de limón. Hacer una pasta semidura que con el calor del budín se desparrama.

NOTA: si se enfría demasiado el budín, calentar la azúcar impalpable con el limón. Budín frio baño caliente; budín caliente baño frio.



BUDÍN INGLÉS



Betty Stiefel de Becerra

INGREDIENTES
200 gr. de manteca (1 taza)
200 gr. de azúcar (1 taza)
5-6 huevos
400 gr. de harina (3 ¼ tazas)
200 gr. de fruta abrillantada picada incluyendo pasas de uva (8 oz.)
100 gr. de nueces picadas (3/4 taza)
3 cucharadita de (Royal) polvo de hornear
1 copita de cognac



MODO DE PREPARACIÓN
Batir el azúcar y la manteca hasta que queden cremosas. Agregar de a uno los huevos batiendo bien.
Tamizar la harina y el Royal y mezclar con la fruta. Incorporar el batido junto con el cognac y mezclar bien. Verter en un molde rectangular, enmantecado y enharinado. Cocinar en horno suave-moderado (150-165 °C ; 300-325 °F) por 1 a 1 ½ horas. Cuando la parte superior del budín comienza a dorarse, hacer un corte a lo largo con un cuchillo mojado en agua fría. Desmoldar en rejilla. Se conserva fresco por varios días envuelto en papel impermeable. Se puede espolvorear con azúcar impalpable.



TORTA DE MANDARINAS

Carmen Fonck



INGREDIENTES
2 huevos
2 tazas de azúcar (400 gr.)
2 tazas de harina (240 gr.)
2 cucharaditas de bicarbonato
1 cucharadita de sal
2 cucharaditas de vainilla
1 taza de nueces picadas
2 latitas de mandarinas de 11 oz
(312 gr.) cada una con el líquido

Baño
4 cucharadas de leche (160 ml.)
4 cucharadas de manteca (60 gr.)
1 taza de azúcar negra (180 gr.)

MODO DE PREPARACIÓN
Mezclar los 8 ingredientes primeros muy bien como por tres minutos. Hornear en horno moderado (350 °F; 175 °C) en una asadera de 9 x 13 in (23 x 33 cm) por 30 ó 40 minutos. Cinco minutos antes de que la torta esté lista mezclar y hervir para el baño la azúcar negra, la manteca, y la leche. Rociar esta mezcla todavía caliente sobre la torta en cuanto salga del horno.

Nota de Marta: Esta receta la encontró mi amiga Carmen en un libro de recetas de su madre con esta inscripción: "Una de las tortas más sabrosas que he hecho. Cada vez que la llevo a algún lado alguien me pide la receta. El secreto está en el baño."



TORTA DE ZAPALLITOS (ZUCCHINI) CON CHOCOLATE

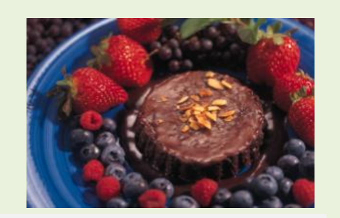
Adriana Hoy Klansnic

INGREDIENTES
70 gr. de chocolate oscuro, picado en pedacitos
¼ taza de aceite vegetal neutro como canola o semilla de uva (85 gr.)
¾ taza de harina de trigo común (96 gr.)
¼ taza de harina de trigo integral (32 gr.)
¼ taza de harina de lino (32gr.)
¼ taza de cacao sin azúcar (32 gr.)
1 cucharadita de polvo de hornear
1 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
¼ taza de manteca (57 gr.)
¾ taza azúcar (150 gr.)
3 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ taza de leche cortada (buttermilk) (60 ml)
1 ½ taza de zapallitos rallado





MODO DE PREPARACIÓN
Derretir el chocolate en el aceite teniendo cuidado de no quemarlo. Mezclar la harina, la cocoa, polvo de hornear, sal y bicarbonato en un recipiente. Por separado, batir la manteca y el azúcar hasta que estén espumosos. Agregar un huevo a la vez y seguir batiendo. Agregar vainilla. A esto, agregar las harinas mezcladas, la leche cortada, luego agregar el chocolate con el aceite y los zapallitos. Preparar un molde de tortas redondo, enmantecado y espolvoreado con un poquito de cacao en polvo. Cocinar en horno moderado (350 °F, 177 °C) por 35-40 minutos. Dejar enfriar por 10 minutos, desmoldar, y dejar enfriar completamente. Servir espolvoreada con azúcar impalpable.



TORTA FIORETTO

Olimpia Aureggi Ariatta

La torta de fioretto è: pasta da pane (pasta de pan) con uova (6 per 1 Kg di farina) e burro (manteca: 300 g /350 per 1 Kg di farina) e sopra un impasto di suchero, manteca a fiore di finocchio (hinoco), tuito cotto al forno.

Esta es la receta que Olimpia le mandó a Tatana en 1988, después de una visita de Tatana a Chiavenna. La foto fue tomada en Chiavenna en el 2009 en un picnic que Don Giovanni Perego organizó en su cabaña en los Alpes, en Stampa, camino a Suiza. Marta Stiefel Ayala está cortando la torta. Es una torta muy sabrosa con mucha manteca y azúcar, y lo oscuro que se ve son las flores secas del hinojo.

Esta receta que sigue viene de una página Web de Chiavenna

Torta Fioretto

Cos'è:
In dialetto viene chiamata Fügascia de Fiorétt ed è il dolce tipico valchiavennasco per eccellenza. Con un gusto particolare, caratterizzato dall'impiego dei semi di anice (il fioretto), in origine veniva semplicemente preparata utilizzando la pasta di pane a cui venivano aggiunte le uova e lo zucchero. Successivamente la ricetta ha subito un'evoluzione diventando poi quella che noi vi proponiamo.

Ingredienti (x 4 persone):
650 gr. Di farina
100 gr. Di zucchero
200 gr. Di burro
30 gr. Di lievito di birra a cubetti

10 gr. Di fiori secchi di anice (fioretto)
6 tuorli d'uovo, sale

Come si prepara:
Sciogliete il cubetto di lievito di birra in acqua tiepida ed unitevi 200 gr. di farina, impastate fino ad ottenere un impasto morbido che lascerete riposare 2 ore. Nel frattempo unite alla restante farina lo zucchero, i tuorli d'uovo, il burro (ammorbidito a temperatura ambiente) e il sale. Lavorate il tutto fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo. Aggiungete la pasta preparata in precedenza e continuate ad impastare. Al termine l'impasto deve risultare liscio e morbido (non colloso).
Imburrate ed infarinate una tortiera di medie dimensioni e adagiatevi l'impasto, che avrete steso in precedenza, rialzandolo sui bordi. Mettete la tortiera in luogo fresco ed asciutto e lasciate riposare per altri tre quarti d'ora. A lievitazione ultimata cospargere la torta con zucchero e con i semi di anice.
Mettete in forno caldo (220°C) per 20 minuti; prima di sfornare il dolce versarvi sopra del burro liquefatto e lasciate raffreddare prima di servire.





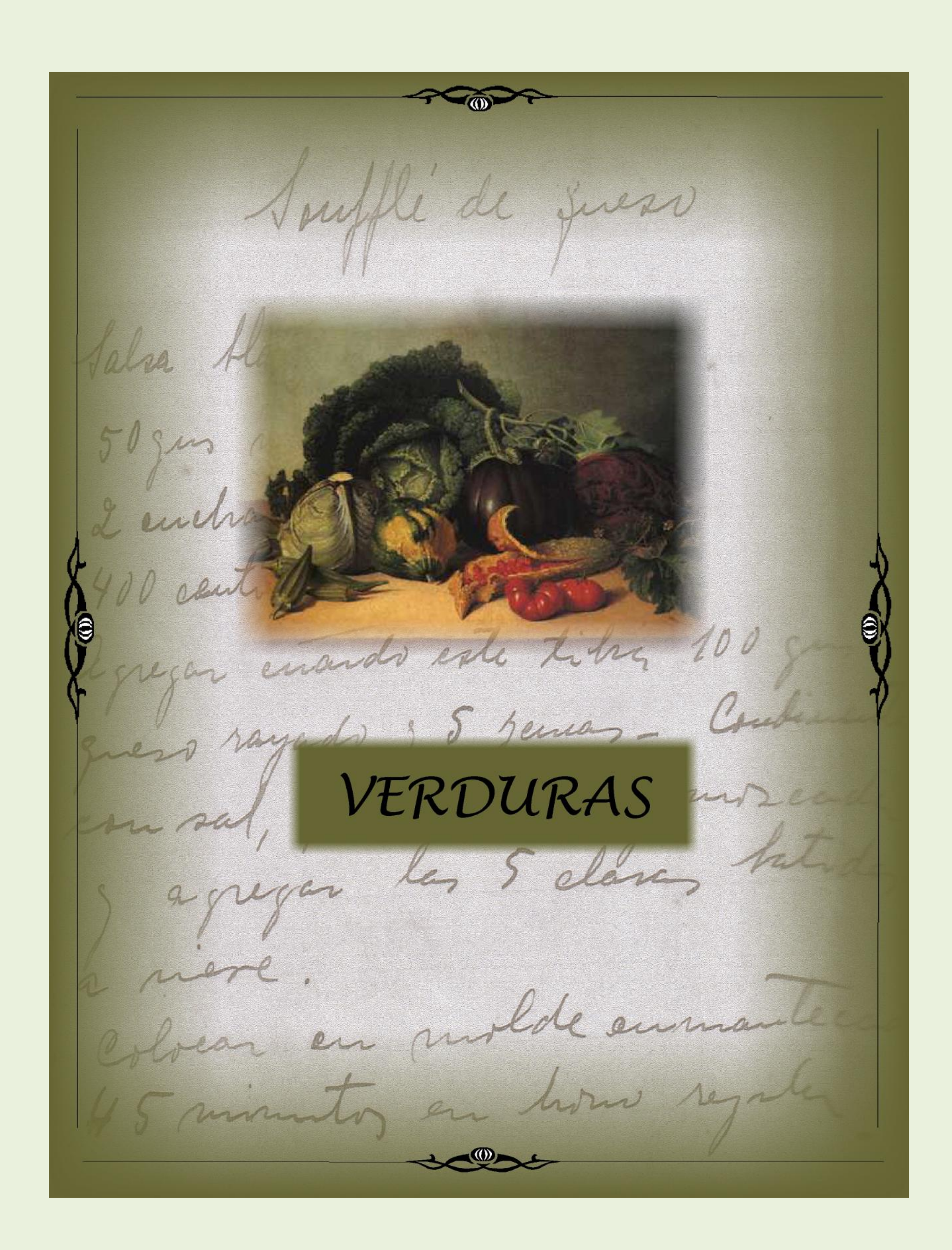


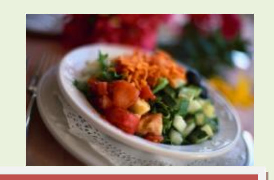
Picnic en la casita de Giovanni Perego en el norte de Italia, en el pueblito de Stampa



Torta Fioretto

Para ver más fotos de Italia ir a la página 166


Soufflé de queso
VERDURAS



BUDÍN DE VERDURAS

Marina Stiefel Hoy



INGREDIENTES
1 lata de arvejas, escurridas y hechas puré
4 zanahorias cocidas y hechas puré
½ taza de acelgas, cocidas, escurridas y picadas finitas
½ taza de espinacas, cocidas, escurridas y picadas finitas
1 papa chica cocida, hecha puré
1 batata chica cocida, hecha puré
½ taza de zapallo cocido, hecho puré
1 cebolla mediana, picada
50 gr de queso rallado (2/3 taza)
3 huevos
2 cucharadas de pan rallado
Nuez moscada, sal y pimienta al gusto



Picar la cebolla, y freír en aceite de oliva hasta que esté doradita. Cocinar todas las verduras por separado, y hacer un puré, mezclando todas las verduras. Agregar y mezclar bien todos los ingredientes. Usar una budinera grande, enmantecada y pasada por pan rallado. Cocinar al horno al baño María como una hora. Desmoldarlo en una fuente redonda y cubrirlo con salsa blanca. Servir caliente.

NOTA: se puede hacer con cualquier tipo de verduras y con distintas cantidades de cada verdura, al gusto. Algunas cocineras ponen las verduras en capas de distintos colores, para darle mejor presentación

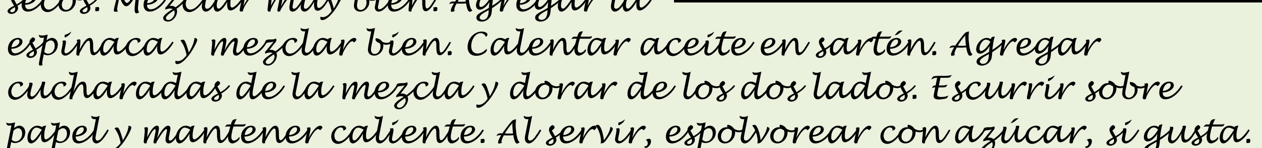


BUÑUELITOS DE ESPINACAS

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
1 ó 2 atados de espinacas, crudas y cortadas en tiritas bien finitas; usar más bien la parte verde.
1 taza de harina (130 gr.)
1 cucharadita de polvo de hornear
1 huevo
¼ cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de aceite de oliva
1 taza de leche
½ cucharadita de sal
Aceite de oliva para freír

MODE DE PREPARACIÓN
Mezclar los ingredientes secos. Mezclar, huevo, leche y cucharada de aceite. Agregar a ingredientes secos. Mezclar muy bien. Agregar la espinaca y mezclar bien. Calentar aceite en sartén. Agregar cucharadas de la mezcla y dorar de los dos lados. Escurrir sobre papel y mantener caliente. Al servir, espolvorear con azúcar, si gusta.



NOTA: Ofelia usa menos masa y más espinacas. Se pueden hacer con acelgas, o con una combinación de las dos u otras verduras, como coliflor, como estos en la foto.



CHUCRUT

Elena Stiefel de Garibotti



INGREDIENTES

1 repollo (puede ser repollo verde o colorado)
1 taza de vinagre de vino blanco
1 cucharada de sal gruesa
1/4 pan de manteca
5 dientes de ajo
100 gr. de panceta ahumada en cubitos (4 oz)
1 vaso de vino blanco seco
1 cuchara de pimienta en grano
1 cucharadita de nuez moscada
1 manzana verde rallada
½ cebolla cortada finita
1 cucharadita semillas de Kumel (Caraway seeds)
1 cucharadita de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Se corta el repollo en rodajas finitas (cortar por la mitad y desechar las partes duras). Se coloca en un colador sobre una olla y se deshace con las manos para separar. Se rocía con el vinagre común, se agrega la sal gruesa y se deja dos horas que se escurra. En una olla grande se coloca la manteca y los dientes de ajo pelados, la panceta ahumada en trocitos y se rehoga el repollo (tener cuidado que no se queme). Remover. Agregar el vino, probar la sal, añadir la pimienta, la manzana rallada y la cebolla. Agregar el Kumel y el azúcar. Revolver con cucharada de madera y cocinar hasta que esté transparente. Servir con carne de cerdo al horno con hierbas, salchichas alemanas y papas cocidas o puré.


Reuniones Familiares en Villa Warcalde
Escaramujo



COLIFLOR CON SALSA BLANCA DE MAICENA



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
2 tazas de leche
2 cucharadas de manteca
2 cucharadas colmadas de Maicena
100 gr. de queso de rallar
Nuez moscada, sal y pimienta al gusto
2 papas, cortadas en cuadritos
3 huevos duros, cortados
½ coliflor grande cocinado al vapor

MODO DE PREPARACIÓN
Cortar las papas en cuadritos y cocinar con cuidado que no se rompan y se recocinen. Cortar los huevos duros en pedazos grandes. Cortar el coliflor en trocitos. Poner las papas, los huevos y el coliflor en una fuente para horno.
Aparte, poner la leche, la manteca y la Maicena disuelta en una ollita al fuego. Revolver mientras se espesa para que no se agrume. Retirar del fuego y agregar el queso, la sal, la pimienta, y la nuez moscada. Agregarla arriba de las papas, los huevos y el coliflor. Meter al horno por unos minutos para que se dore.



EMPANADAS DE CHOCLO



María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
1 cebolla picada bien finita
Aceite de oliva
1 pimiento picado finito
3 cucharadas de harina
1 taza de leche
200 gramos de queso rallado (2 tazas)
½ cucharadita de nuez moscada
Sal y pimienta
1 lata de choclo desgranado, escurrido
1 lata de choclo cremoso
Tapas para empanadas

MODO DE PREPARACIÓN
Dorar la cebolla en el aceite, agregar el pimento y cocinar un poquito más. Agregar la harina y la leche, cocinar revolviendo hasta que quede una salsa bien espesa. Condimentar. Agregar los choclos y revolver bien. Armar las empanadas y cocinar a horno caliente hasta que estén doraditas. Servir calentitas.





ESCALOPES DE ACELGA

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES

Tallos anchos de acelga, hervidos y secados
1 taza de harina (128 gr.)
1 huevo
1 cucharadita de polvo de hornear
Leche para hacer una mezcla más o menos espesa
Sal y pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Secar muy bien los tallos de acelga. Pasarlos por la masa y dorar en aceite. Servir caliente.



HUMITA

María Ofelia Stiefel





INGREDIENTES
10 choclos frescos rallados
3-4 cucharadas de aceite
1 cebolla grande
1 pimiento verde mediano o medio pimiento verde y medio rojo
3 tomates frescos
½ cucharada de orégano
1 hojita de laurel
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN
Rallar los choclos. Picar muy finito el pimiento, la cebolla y los tomates y freír en el aceite; agregar un poquito de agua para que quede una salsita espesa. Agregar orégano y el laurel. Cuando la salsa esté lista agregar el choclo rallado y cocinar a fuego muy lento revolviendo siempre para que no se pegue. Si está muy espesa, agregarle un poquito de leche. Agregar azúcar al gusto.

Opciones: Cortar a cuchillo los choclos y procesarlos en la licuadora o procesadora con un poquito de leche, suficiente como para procesarlos. Seguir igual la receta.

Otra opción: Agregar una taza de puré de zapallo amarillo a la humita.

Servir con unos pedacitos de queso fresco o queso en hebras

KUCHEN DE CEBOLLA

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
1 cucharada de mantequilla (15 gr.)
4 cebollas cortadas a la pluma
200 gramos de crema fresca - (poquito menos de una taza)
1 huevo
Sal y pimienta

Masa
2 tazas harina cernida (220 gr.)
1 cucharadita polvo de hornear
7 cucharadas mantequilla (100 gr.)
1 huevo
1 ½ cucharadita sal

MODO DE PREPARACIÓN
Freír la cebolla en la mantequilla, hasta que quede transparente, sin dorarse Mezclar la crema, el huevo, sal y pimienta; agregar la cebolla. Poner la mezcla en el molde que ha sido forrado con la masa. Cocinar a horno de 350 °F (177 °C) más o menos 45 minutos a 1 hora.

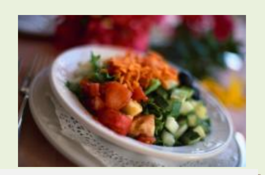
La masa para Kuchen puede ser como tapa de torta pascualina o como la receta a continuación:

Juntar el harina con el polvo de hornear y la sal. Añadir la mantequilla blanda mezclando con un cuchillo, después el huevo formando una masa sin amasar mucho. Si queda muy seca, agregar un poco de agua (2 ó 3cucharadas). Extender la masa y cubrir el molde. Con la masa que sobra cortar unas figuras y decorar el kuchen con ellas.

Marta dice: la hice con la masa comprada para torta pascualina pero la masa preparada en casa queda mejor. Cuidado al cocinar las cebollas que no se doren. La hice con cebollas dulces, pero la otra cebolla queda bien también. Es fácil de hacer, pero lleva tiempo cortar las cebollas porque tienen que estar muy finitas.







KUCHEN DE CEBOLLA 2

Marta Stiefel Ayala

INGREDIENTES
4 cebollas cortadas a la pluma
1 cucharada de mantequilla (15 gr.)
Sal y pimienta al gusto
4 cucharadas crema (80 gr.)
2 huevos, separados

Masa
2 tazas harina cernida (220 gr.)
1 cucharadita polvo de hornear
7 cucharadas de mantequilla (100 gr.)
1 huevo
1 ½ cucharadita sal

MODO DE PREPARACIÓN
Se cuece al vapor en una cacerola tapada la cebolla con la mantequilla, sal y pimienta.
Se saca del fuego, se enfría un poco y se le agregan las dos yemas y la crema revolviendo bien. Finalmente se le agregan las 2 claras batidas a punto de nieve.
Se rellena el molde que ha sido cubierto con la masa. Si se desea, se puede rociar arriba con miga de pan antes de ponerlo al horno que ha calentado a 350 °F (177 °C). Se cocina como 40 minutos más o menos

La masa para Kuchen puede ser como tapa de torta pascualina o como la receta a continuación:

Juntar el harina con el polvo de hornear y la sal. Añadir la mantequilla blanda mezclando con un cuchillo, después el huevo formando una masa sin amasar mucho. Si queda muy seca,

agregar un poco de agua (2 ó 3 cucharadas). Extender la masa y cubrir el molde. Con la masa que sobra cortar unas figuras y decorar el kuchen con ellas.







PASTEL DE ZAPALLITOS (TIPO ZUCCHINI)

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES



2 tazas de zapallitos crudos,
    rallados
¼ taza cebolla picada finita, dorada
1 cucharada de albahaca
    fresca picada
2 huevos
¼ taza de queso recién rallado
    Parmesano (o común) (25 gr.)
¼ de taza de queso recién rallado
    tipo italiano (Romano) (25 gr.)
Sal y pimienta al gusto
1 cucharadita de nuez moscada
¼ taza de pan rallado (agregar unas hierbitas aromáticas al gusto)
    (40 gr.)



Masa
1 taza harina integral (136 gr.)
¼ taza de aceite de oliva (60 ml)
Sal al gusto
Suficiente agua fría para hacer una masa blanda

MODO DE PREPARACIÓN
Estirar la masa y cubrir un molde redondo para pasteles de 20 cm de diámetro. Mezclar todos los ingredientes y agregarlos sobre la masa. Cocinar a horno moderado (375 °F, 190 °C) hasta que apenas se dore.

PICKLES DE REMOLACHAS O PEPINOS

Marina Stiefel Hoy

INGREDIENTES
Remolachas cocidas, peladas y cortadas en trozos o rodajas (o pepinos crudos, sin semilla, cortados en rebanadas)
1 taza de vinagre (240 ml.)
1 taza de azúcar (200 gr.)
1 taza de agua (240 ml.)
1 cucharada de especies mezcladas para pickles

MODO DE PREPARACIÓN
Cocinar las remolachas (o los pepinos) en la mezcla de vinagre, agua y azúcar por unos 5 minutos. Poner en frascos y guardar.

Especies para hacer pickles agridulces

1/2 ramita de canela, triturada (como una ½ cucharadita, si es muy fuerte)
1 cucharada de semillas de mostaza
2 cucharaditas de pimienta negra en grano
1 cucharadita de clavos de olor, enteros
1 cucharadita de pimienta de Jamaica
1 cucharadita de macis, triturada (es la cáscara de la nuez moscada)
1 cucharadita de semillas de eneldo
4 hojas secas de laurel, trituradas
1 pedacito de jengibre seco
1 cucharadita de cardamomo
1 cucharadita de semillas de cilantro
½ cucharadita de pimiento picante, triturado (opcional)





SWIEBELKUCHEN (PASTEL DE CEBOLLA 3)

Adela Elvira Giardinieri

INGREDIENTES
Masa
½ kilo de harina (1lb)
20 gramos de levadura para pan fresca o 15 gramos de levadura deshidratada
80 gramos de mantequilla derretida (o aceite de oliva) (1/3 taza)
250 mililitros de leche apenas tibia (1 taza)
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar

Relleno
1 kilo de cebollas, cortada en tiritas bien finitas (a la pluma) (2.2 lb)
200 gramos de tocino ahumado en cuadritos (7 oz)
4 huevos batidos
500 mililitros de nata agria o 250 mililitros de crema y un pote chico de yogurt sin nada (1 pint nata o 1 taza crema)
Sal, pimienta, paprika

MODO DE PREPARACIÓN
Relleno
Dorar la cebolla con el tocino y dejar enfriar. Mezclar los huevos batidos con la nata y los condimentos. Cuando la mezcla de cebolla-tocino esté fría, agregar la mezcla de nata. Reservar todo.

Masa
Mezclar levadura con leche tibia. Poner en un bol la harina; hacer un hueco y agregar la leche con levadura. Mezclar hasta hacer una masa pegajosa. Hacer un canal entre la pared del bol y la harina y agregar el aceite (o mantequilla). Añadir sal y azúcar sobre la masa. Tapar y poner en horno apagado como 15 minutos para que se

leve. Mezclar todo vigorosamente hasta que quede una masa no pegajosa. Agregarle un poquito de leche tibia o harina depende de la masa. Preparar una placa de horno, bien aceitada. Allí estirar la masa que quede finita y hacer un borde. Agregar la mezcla del relleno y dejar levar en horno apagado por media hora. Cocinar a horno moderado hasta que la masa esté cocida y el relleno dorado. Servir caliente acompañada con una ensalada verde y un rico vino blanco.







TARTA DE ESPINACAS CON MASA DE HOJALDRE

Catherine Shehan Ayala (Cat)



INGREDIENTES
2 paquetes de 10 oz (250 gr.) de espinacas frescas
Aceite de oliva
8 oz de queso griego (feta) roto en pedacitos (230 gr.)
2 tazas de queso mozzarella rallado
½ taza de manteca derretida (120 gr.)
2 cucharadas de vinagre blanco
3 dientes de ajo, picados y saltados
Masa de hojaldre para tartas para hacer tres capas (o phyllo dough o pasta filo)

MODO DE PREPARACION
Calentar el horno a 425 °F (220 °C). Saltar la espinaca en el aceite de oliva junto con los dientes de ajo, sin cocinar demasiado. En un recipiente grande mezclar todo los ingredientes, incluyendo ¼ de taza de manteca derretida. En una asadera mediana, ya engrasada, poner una capa de masa de hojaldre. Desparramar encima la mitad de los ingredientes mezclados. Cubrir con otra tapa de masa de hojaldre. Untar esta tapa con la manteca derretida usando un pincelito. Sobre esta capa, desparramar el resto de la mezcla. Cubrirla con el resto de la mezcla. Cubrir con la última capa de hojaldre y untar esta capa con el resto de la manteca derretida. Cocinar al horno unos 20 minutos, hasta que esté doradita, cuidando que no se queme.

NOTA: En Estados Unidos se hace usando la masa griega que se llama phyllo dough o pasta filo (masa en láminas muy finitas). Si se usa esta masa, usar como cuatro o cinco hojitas de pasta filo para cada capa, untando con manteca cada hojita.

TORTA PASCUALINA



Susana González Albarracín (Tatana)

INGREDIENTES
Relleno
2 atados de acelgas o acelgas y espinacas (ver aclaración)
1 cebolla grande, cortada finita
3 ó 4 huevos
2 cucharadas de pan rallado
Aceite abundante para freír la cebolla
Bastante queso rallado (como 100 gramos o más; 4 oz.)
Sal, pimienta y nuez moscada a gusto
4 huevos enteros para los hoyitos (opcional)



Masa - dos tapas
Se puede usar la masa comprada para hacer tartas o hacer la masa con los siguientes ingredientes:
½ kilo de harina (1lb)
¼ kilo de manteca (1/2 lb)
2 yemas de huevo
Salmuera, suficiente para formar una masa blanda
Hacer dos tapas

MODO DE PREPARACIÓN
Picar la cebolla finita y freír en abundante aceite de oliva. Cocinar al vapor o hervir las espinacas y/o acelgas, que no queden muy recocidas. Dejar enfriar y escurrir muy bien apretando con las manos. Picar más o menos finas. Mezclar con los huevos, el pan rallado y el queso rallado. Agregar condimentos. Forrar un molde enmantecado y enharinado con una de las tapas de tarta. Desparramar encima casi todo el relleno. Hacer cuatro hoyitos en el relleno, rompiendo en cada uno de éstos un huevo entero y recubriéndolos con el relleno restante. Se tapa con la otra capa, se

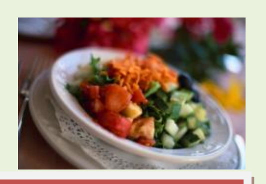
forma un repulgo con los bordes de las masas, se pinta con huevo batido, se pincha con el tenedor para que escape el vapor y se cocina a horno moderado (375°F) como por una hora más o menos, hasta que esté bien doradita. Se sirve fría o caliente.

NOTAS: Algunas cocineras agregan una lata de arvejas hechas puré al relleno.

Algunas de las primas que vieron esta receta al principio, se horrorizaron por los "12 atados de acelga." Bueno, o yo leí mal la receta cuando me la mandaron, o cuando esa receta se escribió, los atados de acelga eran chiquitos; el hecho es que deben ser alrededor de 2 atados grandes, como los que vienen hoy en la Argentina. Otra sugerencia que hubo, es que se le quite el pan rallado y se le agregue más queso de rallar. Y aun otra más, es que se use sólo la parte verde de la acelga y/o espinacas y no se usen los tronquitos. Bueno, queda a criterio de las cocineras.







TORTILLA DE PAPA

Marina Stiefel Hoy



INGREDIENTES
2 papas medianas
Aceite de oliva o de semillas de uva
½ cebolla chica, cortada en rebanadas finitas
2-3 huevos
Sal y pimienta al gusto
Perejil fresco picado, opcional

MODO DE PREPARACIÓN
Pelar y cortar las papas en pedacitos. Freírlas unos minutos en el aceite, dándoles vuelta, agregarles la cebolla y seguir friendo hasta que las papas estén blanditas y no muy doradas. Batir los huevos con la sal en un recipiente lo suficiente grande para mezclarlos con las papas. Se le puede agregar perejil fresco picado en este momento. Mezclar bien con las papas y volcar en un sartén grande cubierto con un poquito de aceite. Freír hasta que esté dorada por abajo, sin revolver. Darle vuelta sobre un plato, cuidando que no se rompa. Deslizarla nuevamente en el sartén y dejarla dorar. Darla vuelta sobre un plato para servirla.

NOTA: se puede hacer la tortilla con puré de papas, mezclando el puré con los huevos batidos. Agregarle sal y pimienta y queso de rallar. Freír en un sartén a fuego lento, dorar de un lado, darle vuelta y dorar del otro lado. Se le puede agregar perejil picado, orégano y albahaca frescos y cebolla frita.

TORTILLA DE PAPA TRADICIONAL

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
½ kilo de papas (1 lb.)
1 cebolla grande
4 huevos enteros
6 cucharadas de aceite
Sal y pimienta a gusto
Perejil picado (opcional)

MODO DE PREPARACIÓN
Pelar las papas y cortarlas en daditos o rebanadas finitas. Freírlas en 3 cucharadas de aceite hasta dorar. Escurrirlas y ponerlas sobre papel absorbente. Cortar la cebolla finamente y freírla hasta dorar. Poner los huevos en un bol y batirlos. Agregar a los huevos, las papas, la cebolla, la sal, pimienta y perejil. Mezclar bien.
En una sartén antiadherente, agregar 3 cucharadas de aceite y calentarlo. Agregar la preparación y cocinar a fuego mediano. Controlar que no se queme. Cuando esté dorada, dar vuelta con la ayuda de un plato chato, y con cuidado para que no se rompa volver a la sartén y dejar cocinar de la misma manera.



TRONCOS DE ACELGAS CON ANCHOAS

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
Troncos grandes de acelga, hervidos y escurridos
2 dientes de ajo, picados finitos
2 ó 3 filetes de anchoa, si están en sal, bien lavados y picados
3 cucharadas de manteca (45 gr.)
Queso de rallar
½ taza de crema de leche espesa (120 ml)
Pimienta y sal al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Hervir los trocos de acelga; ponerlos en una asadera o pyrex. Derretir manteca y saltar el ajo, sin dorarlo ni quemarlo. Mezclar el queso de rallar, los filetes de anchoa y la crema de leche. Poner esta mezcla sobre los troncos; meter al horno por unos 10 minutos.





ZAPALLITOS DEL TRONCO FRITOS

María Ofelia Stiefel

INGREDIENTES
6 zapallitos del tronco medianos
1 cebolla mediana, cortada finita
½ pimiento mediano, cortado finito
¼ taza de aceite de oliva (60 ml)
Sal y pimienta al gusto
½ cucharadita de orégano

MODO DE PREPARACIÓN
Freír la cebolla y el pimiento en el aceite hasta que se empiecen a dorar. Agregar los zapallitos, cortados en pedacitos, dejando de lado el centro con las semillas. Las semillas los hacen amargos. Se dejan cocinar dándolos vuelta cada tanto. Agregar condimentos. Tapar y cocinar un poco más. Se pueden servir así. Si se desea, se les pueden agregar tres huevos crudos enteros, haciendo un hoyito para que queden como huevos poché, tapándolos hasta que la clara quede durita y la yema blandita. Un ingrediente secreto: agregar una cucharadita de azúcar a los zapallitos al terminar de cocinarlos.







ZAPALLITOS DEL TRONCO RELLENOS

María Ofelia Stiefel



INGREDIENTES
4 zapallitos del tronco medianos
¼ kilo de carne de res picada (½ lb.)
1 cebolla mediana
1 taza de miga de pan remojada en leche
2 huevos
3 cucharadas de aceite
100 gr. de queso rallado (4 oz)
Sal, pimienta y nuez moscada al gusto

MODO DE PREPARACIÓN
Cortar los zapallitos por la mitad y blanquearlos al vapor muy levemente. Sacarles las semillas, guardando un poco de la pulpa para mezclar con el resto de los ingredientes y colocar en una asadera para horno.
Aparte, en una sartén colocar la carne picada, dorarla levemente, agregar la cebolla picada finita y rehogar. Aparte, preparar la miga de pan, agregarle de a poquito la leche caliente para remojarla, los huevos, el queso rallado y los condimentos. Juntar con la carne, mezclar bien y rellenar los zapallitos. Espolvorearlos con pan rallado. Cocinarlos en horno moderado hasta que se doren. Servir calientes. VARIACIONES: Se pueden hacer sólo rellenos de pan; se les puede agregar arroz, salsa blanca, choclo, etc.

Fotos de Italia



El asadito, hecho en una plancha de piedra



Giovanni Perego haciendo un asadito



La familia de Milán: Francesco, Francesco Sr., Margherite, Olympia y Olympia chica, con Suchi y Marta



Comiendo lonche frente a una tienda muy lujosa en Venecia



En un restaurante en Florencia, tomando mucho vino



El departamentito en Chiavenna; Maya y Nastassia cocinando

TABLAS DE CONVERSIONES

CONVIRTIENDO RECETAS DE ONZAS O PULGADAS DE ESTADOS UNIDOS AL SISTEMA METRICO DECIMAL

DE ONZAS LIQUIDAS PARA MEDIR LIQUIDOS

Conversión de volumen	
Cantidad en onzas	**Equivalente métrico**
1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml
1 onza ó 1/8 taza	30 ml
2 onzas ó ¼ taza	60 ml
1/3 taza	80 ml
4 onzas ó ½ taza	120 ml
2/3 taza	160 ml
6 onzas ó ¾ taza	180 ml
8 onzas ó 1 taza	240 ml
12 onzas ó 1 ½ taza	350 ml
16 onzas ó 2 tazas ó 1 pinta	475 ml
1 ½ pintas ó 3 tazas	700 ml
2 pintas ó 1 cuarto ó 4 tazas	950 ml
4 cuartos ó 1 galón	3.8 L
Para simplificar, se puede decir que: 1 taza = 250 ml 1 pinta = 500 ml 1 cuarto = 1 L 1 galón = 4 L	

EN GENERAL, CONVERTIR ONZAS A GRAMOS

Onzas	Gramos
1	28.3
3	85.4
5	141.7
7	198.4
9	255
10	283.4
13	340
15	425.2
17	482
19	538.6
20	567

En general, 1 kg = 2.2 lb;   1 lb = .453 kg; 1 g = .035 oz

DE ONZAS PARA MEDIR PESO DE CIERTOS INGREDIENTES

INGREDIENTES SECOS	1 taza	¾ taza	2/3 taza	½ taza	1/3 taza	¼ taza	2 cucharadas al ras
Arroz blanco, crudo	190 g	149 g	125 g	95 g	65 g	48 g	24 g
Avena cruda	90 g	65 g	60 g	45 g	30 g	22 g	11 g
Azúcar blanca	200 g	150 g	130 g	100 g	65 g	50 g	25 g
Azúcar impalpable	100 g	75 g	70 g	50 g	35 g	25 g	13 g
Azúcar morena, apretada en la taza	180 g	135 g	120 g	90 g	60 g	45 g	23 g
Coco rallado, apretada	90 g	65 g	60 g	45 g	30 g	22 g	11 g
Frutas y/o verduras picadas	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g
Harina de trigo integral	121 g	91 g	81 g	61 g	41 g	31 g	16 g
Harina de trigo tamizada	110 g	80 g	70 g	55 g	35 g	27 g	13 g
Maicena	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	15 g
Manteca o mantequilla	240 g	180 g	160 g	120 g	80 g	60 g	30 g

INGREDIENTES SECOS	1 taza	¾ taza	2/3 taza	½ taza	1/3 taza	¼ taza	2 cucharadas al ras
Manteca o grasa vegetal	190 g	140 g	125 g	95 g	65 g	48 g	24 g
Nueces molidas	120 g	90 g	80 g	60 g	40 g	30 g	15 g
Nueces picadas	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g
Pan rallado	150 g	110 g	100 g	75 g	50 g	40 g	20 g
Polenta	160 g	120 g	100 g	80 g	50 g	40 g	20 g
Queso de rallar, rallado	90 g	65 g	60 g	45 g	30 g	22 g	11 g
Sal fina	300 g	230 g	200 g	150 g	100 g	75 g	40 g
OTROS INGREDIENTES	1 taza	¾ taza	2/3 taza	½ taza	1/3 taza	¼ taza	2 cucharadas al ras
Crema de leche	238 g	180 g	160 g	119 g	80 g	60 g	30 g
Miel o Melaza	340 g	255 g	227 g	170 g	113 g	85 g	43 g
Queso Crema	232 g	174 g	156 g	116 g	78 g	58 g	29 g
Yogurt	244 g	183 g	162 g	122 g	81 g	61 g	31 g

PARA MEDIR EL LARGO O ANCHO

CONVERTIR DE PULGADAS A CENTIMETROS	
1 pulgada	2.5 cm
3 pulgadas	7.6 cm
4 pulgadas	10 cm
7 pulgadas	18 cm
10 pulgadas	25 cm
11 pulgadas	28 cm
12 pulgadas ó 1 pie	30 cm

TEMPERATURAS DE HORNO MÁS COMUNES

Celsius	Fahrenheit	Descripción
95°	200°	Muy Baja
125°	250°	Baja
150°	300°	Suave
165°	325°	Moderada
180°	350°	Regular
190°	375°	Regular-Alta
205°	400°	Caliente
230°	450°	Muy caliente

INDEX

COLABORADORES



Dr. Marta Stiefel Ayala, San Diego, California. A mí nunca me gustó cocinar, ni me interesaba y dice Reynaldo, mi esposo, que cuando nos casamos, yo ni siquiera sabía hervir agua. Pero, poco a poco, se me despertó el gusto de cocinar, especialmente comidas saludables, bajas en grasas y con mucha fibra. Ahora soy una fanática de la comida orgánica. La idea de un libro de cocina surgió de las reuniones familiares, cuando hablando de las comidas de nuestra infancia entre las primas pensamos que sería lindo rescatar las recetas de aquellas comidas tan llenas de cuentos y de recuerdos, y dejarlas a los que nos siguen para que también las conozcan y las disfruten. San Diego, Junio 8, 2012

María Ofelia Stiefel, Cerro de las Rosas, Córdoba



Marina Stiefel Hoy, Bowie, Arizona





Susana González Albarracín “Tatana”,Villa Belgrano, Córdoba

María Isabel “Chabela” Stiefel de Videla, Córdoba



Betty Stiefel de Becerra, Córdoba

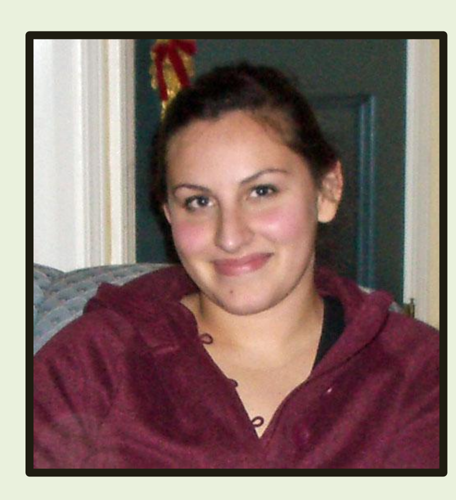




Elena Stiefel de Garibotti, Córdoba



Maya Jazmín Ayala, Penngrove, California





Adriana Klansnic, Heber City, Utah



Ana María Ramonda de Stiefel, Villa Walcalde, Cordoba

Carlos Cuauhtémoc Ayala, Penngrove, California



Carmen Fonck, San Diego, California



Lola Insúa de Stiefel



Catherine Shehan Ayala, Santa Rosa, California



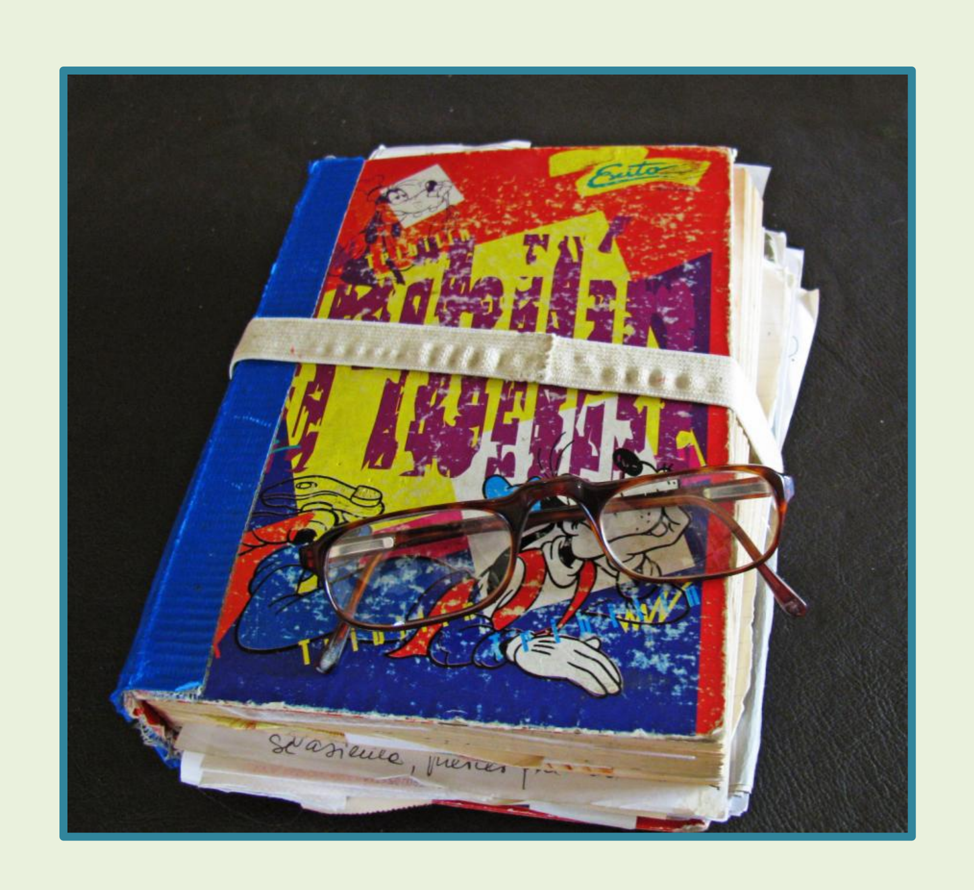
Cristian Stiefel, Córdoba

Olimpia Aureggi Arriata, Milán, Italia





Mary Ann Macevicz Ayala, Penngrove, California



El libro de recetas de Ofelia